



Un lago, il suo Vino.



**LUGANA
DOC**

Provenienza:
terreni cretacei-argillosi a sud
del Lago di Garda.

Vitigno:
Trebbianco di Lugana.

Vinificazione:
criomacerazione ad 8° C per
18 ore e fermentazione alla
temperatura controllata di 19° C.

Gradazione alcolica:
13% vol.

Affinamento:
in acciaio.

**Caratteristiche
organolettiche:**
colore giallo paglierino con
riflessi verdognoli; profumo
intenso con note floreali e sentori
fruttati di agrumi; sapore secco,
fresco, morbido ed armonico.

Temperatura di servizio:
10° - 12° C.

Si accompagna a:
ottimo con antipasti e primi piatti
di pesce, con crostacei
e molluschi.



CANTINA CAORSA