



## LA SGARGINA LUGANA D.O.C.

**Grape Varietals:** Trebbiano di Lugana 90%, 10% autres raisins blancs

**Vineyards:** zone sud du Lac de Garde

**Average age of the vines:** 15 ans

**Soil:** argiles stratifiés à dominance calcaire, riches en sels minéraux

**Harvest Period:** mi-septembre

**Vinification:** blanc traditionnel, avec macération pré-fermentaire à froid et repos de quelques mois sur lies

**Alcohol Content:** 13%

**Residual Sugar:** 4g/l

**Color:** jaune paille aux reflets verdâtres

**Aroma:** notes fruitées intenses et élégantes, avec des nuances florales et des notes légères d'amande et de pêche blanche

**Palate:** douce et harmonieuse avec des caractéristiques de fraîcheur et de saveur extrêmes, Presque saline

**Food Suggestions:** apéritifs, plats de poissons du lac et de la mer, crustacés et viandes blanches. Aussi excellent avec les fromages à pâte dure

**Serving Temperature:** 10-12 °C / 50-53 °F

