



## LA SGARGINA LUGANA D.O.C.

**Grape Varietals:** Trebbiano di Lugana 90 %, 10% altri vitigni bianchi

**Vineyards:** zona sud del lago di Garda

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

**Soil:** argille stratificate prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali

**Harvest Period:** meta' settembre

**Vinification:** tradizionale in bianco, con macerazione pre-fermentativa a freddo e sosta per alcuni mesi sui lieviti

**Alcohol Content:** 13%

**Residual Sugar:** 4 grammi per litro

**Color:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

**Aroma:** intense ed eleganti note fruttate, con sfumature floreali e leggeri sentori di mandorla e pesca bianca

**Palate:** morbido e armonico con caratteristiche di estrema freschezza e sapidità, quasi salino

**Food Suggestions:** antipasti, piatti di pesce sia di lago che di mare, crostacei e carni bianche. Ottimo anche con formaggi a pasta dura

**Serving Temperature:** 10-12 °C

