



## Lugana Doc Cà Perlar

Nasce dalla vinificazione di un'uva, Trebbiano di Lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. Questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

### Uvaggio

Prevalentemente Trebbiano di Lugana, Chardonnay ed altri vecchi vitigni non aromatici in piccola parte.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, sono situati in terreni con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcareo. È una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli e continui saliscendi tipici della zona.

### Vinificazione

Dopo la diraspatura e pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipizzazione varietale, l'estrazione aromatica, per proseguire con la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 15 °c) segue una sosta in acciaio e un breve passaggio in barrique.

### Cà Perlar & Cucina

Ottimo come aperitivo si accompagna con antipasti freddi e tiepidi, con primi piatti, secondi piatti di pesce e di carni bianche; formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

