



Lugana Doc Le Querce

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

Trebbiano di Lugana.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, hanno età media superiore i 30 anni. Hanno giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcareo. È una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli e continui saliscendi tipici della zona.

Vinificazione

Dopo la 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.

Le Querce & Cucina

Eccellente come aperitivo e indicato per accompagnare primi e piatti a base di pesce, dalla grigliata all'anguilla in salsa e crostacei.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

