



# Lugana CASTRINI

## SCHEMA TECNICA

**DENOMINAZIONE:** Lugana Castrini DOP

**CLASSIFICAZIONE:** bianco fermo

**PERIODO VENDEMMIA:** fine settembre

**VITIGNI:** Turbiana di Lugana

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale dell'uva in cassetta, vinificazione in bianco con pressatura soffice (mosto fiore)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** Floreale con note agrumate

**AL PALATO:** Sapido, minerale, di grande persistenza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-12°

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Pesce, carni bianche, carpacci di carne rossa o con cotture brevi, piatti a base di verdure, salumi delicati delle Colline Moreniche, perfetto accompagnamento per aperitivi.