

Mescolaro Lugana DOC



denominazione LUGANA DOC

classificazione bianco fermo

periodo vendemmia fine Settembre

vitigni Turbiana 100%

tecniche di vinificazione raccolta manuale dell'uva in cassetta, vinificazione in bianco con pressatura soffice (mosto fiore)

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

bouquet floreale con note agrumate

al palato sapido, minerale, di grande persistenza

temperatura di servizio 8 - 12° C

abbinamenti consigliati pesce, carni bianche, carpacci di carne rossa o con cotture brevi, piatti a base di verdure, salumi delicati, ottimo per aperitivi

appellation LUGANA DOC

classification white wine

harvest period end of September

grape variety Turbiana 100%

technics of vinification harvested by hand, gently pressed, white vinification

appearance straw yellow with greenish reflections

nose floral reminiscent with a hint of citrus

palate sapid, mineral, persistent length

servicing temperature 8 - 12° C

food pairings fish, white meat, carpacci of red meat or brief cooked meat, dished based on vegetables, cured meat, perfect with aperitif