



◆ Pilandro® ◆

LUGANA DOC

LUGANA DOC

Primogenito della selezione dei vini Pilandro, il vino Lugana DOC nasce con il primo imbottigliamento di ogni annata. Gode di un'eccellente linearità e di una giovinezza che si conserva per tutto l'anno.

Temperatura di servizio 8-10 °C, ottimo come aperitivo ed abbinato ad antipasti di pesce e crostacei.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	Turbiana 100%
VIGNETO:	Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda, a Desenzano d/G.
MODALITÀ DI RACCOLTA:	Raccolta manuale, uve riposte in cassette.
VINIFICAZIONE:	Ottenuta da pressature e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18 gradi. Fermentazione malolattica a seconda delle annate.
IMBOTTIGLIAMENTO:	A metà gennaio, con successivo affinamento primaverile in bottiglia.
ANNATA:	2018
GRADO ALCOLICO:	12,5 %



PILANDRO WINE SHOP
Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy
+39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP
Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
60031 Castelplanio (AN) Italy
+39 0731 814 584 – ilpozzetto@pilandro.it