

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

LUGANA

D.O.C.

Vin produit exclusivement à partir de raisins des variétés typiques indigènes, soigneusement choisis parmi les meilleurs cépages des vignobles cultivés sur la propriété, qui se situe dans l'une des zones historiques de l'appellation. Robe jaune paille avec des reflets verdâtres, nez aux parfums élégants, agréablement fruités et intenses avec des nuances délicates d'agrumes. C'est un vin frais et sapide, au corps considérable avec un arrière-goût persistant agréable.

APELLATION D'ORIGINE

LUGANA D.O.C.

ASSEMBLAGE

Turbiana

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cageots, pressurage léger, macération partielle pendant 12 heures à 5°C, macération à froid pendant 12 heures à 5°C, fermentation alcoolique effectuée par des levures sélectionnées à température contrôlée, fermentation malolactique partielle.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe jaune paille avec des reflets verdâtres, forte minéralité avec des parfums floraux, parfois d'agrumes. Son goût aromatique et fort se distingue par une belle fraîcheur et saveur.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour les apéritifs et les plats de pâtes à base de poissons ou de légumes. Excellent avec le poisson cuit au four, il se marie très bien avec la viande blanche et le veau.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

