

Bianco del Lago

VINO BIANCO

VITIGNO

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 80%,
Sauvignon 20%

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai nostri vigneti posti nella
zona più a sud del Lago di Garda.

SESTO DI IMPIANTO

Allevamento a filari con potatura a guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio a temperatura controllata con
successivo affinamento in bottiglia
per almeno tre mesi.

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante.

OLFATTO

Profumo elegante di fiori di gelsomino, mela,
agrumi, pesca gialla e pesca nana.

GUSTO

In bocca è avvolgente, fresco e delicato con
richiami aromatici. Vellutato, si presenta con un
finale ricco e fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi in genere, insalate di mare, primi piatti
di pesce. Indicato per secondi piatti leggeri privi
di salse a condimento.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8/10°C

GRAPE VARIETY

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 80%,
Sauvignon 20%

VINEYARD AND PRODUCTION AREA

The grapes come from our vineyards located in
the southernmost area of Lake Garda.

TRAINING SYSTEM

Row crop with guyot pruning.

VINIFICATION AND REFINEMENT

In stainless steel vats at controlled temperature,
with subsequent refinement in the bottle
for at least three months.

TASTING

COLOR

Brilliant straw yellow.

BOUQUET

Elegant bouquet of jasmine flower, apple, citrus,
yellow peach and dwarf peach.

TASTE

Enveloping in the mouth, fresh and delicate with
aromatic references. Velvety, it has a rich and
fragrant finish.

FOOD PAIRINGS

Appetizers, seafood salad, first courses with fish.
Recommended with light second courses without
dressings or seasonings.

SERVING TEMPERATURE: 8/10°C

