

Camilla

LUGANA DOC

VITIGNO

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dal vigneto Camilla inserito nella prima fascia calcareo-argillosa del Lago di Garda. L'area è parte del nuovo parco "Plis della Battaglia" a Desenzano.

SESTO DI IMPIANTO

Allevamento a filari con potatura a guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino di grande lucentezza con leggere sfumature verdognole.

OLFATTO

Intenso con profumi freschi di fiori e frutti fragranti e note di confettura di albicocca, scorza di agrumi candita e amaretto.

GUSTO

Brioso e stuzzicante con piacevoli tonalità aromatiche. Di buona persistenza, avvolgente e pieno. Gradevoli e freschi richiami aromatici caratterizzano il finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudité di mare, crostacei, risotti di pesce e verdure, secondi delicati di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8/10°C



GRAPE VARIETY

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

VINEYARD AND PRODUCTION AREA

The grapes come from the Camilla vineyard grown in the first limestone-clay belt of Lake Garda. The area is part of the new "Plis della Battaglia" park in Desenzano.

TRAINING SYSTEM

Row crop with guyot pruning.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature followed by post-bottling refinement for at least three months.

TASTING

COLOR

Shiny straw yellow with light green nuances.

BOUQUET

Intense with fresh scents of flowers and fragrant fruits and notes of apricot jam, candied citrus peel and amaretto.

TASTE

Fresh and appetizing with pleasant aromatic hues. Of good persistence, enveloping and full bodied. Pleasant and fresh aromatic references characterize the lingering end taste.

FOOD PAIRINGS

Seafood crudites, shellfish, fish and vegetable risotto, delicate second courses of fish and poultry.

SERVING TEMPERATURE: 8/10°C