

# Colombo

BRUT LUGANA DOC

**VITIGNO**  
Trebiano di Lugana

**VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE**  
Le particelle utilizzate provengono dalla prima fascia calcareo-argillosa del Lago di Garda. Uve cernite con cura da vigneti di straordinaria vocazione al Lugana

**SESTO DI IMPIANTO**  
Allevamento a filari con potatura a guyot.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata a cui segue una spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE**  
Giallo paglierino di grande lucentezza con leggere sfumature verdognole.

**OLFATTO**  
Note agrumate con richiami alla mela gialla e albicocca croccante, inebriano l'olfatto.

**GUSTO**  
Perlage delicato e armonioso. Morbido e fresco con buona sapidità. Buon finale persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Aperitivi e antipasti in genere. Da il meglio di sé con stuzzichini a base di pesce e con il sushi

**TEMPERATURA CONSIGLIATA: 6/8°C**

**GRAPE VARIETY**  
Trebiano di Lugana

**VINEYARD AND PRODUCTION AREA**  
The particles used, come from the first limestone-clayey belt of Lake Garda. Grapes carefully selected from vineyards of extraordinary vocation to Lugana

**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**  
Citrus notes with hints of yellow apple and crunchy apricot inebriate the nose.

**TASTE**  
Delicate and harmonious perlage. Soft and fresh with good flavor and a good persistent finish.

**FOOD PAIRINGS**  
Aperitifs and appetizers in general. It gives its best with fish-based snacks and sushi

**SERVING TEMPERATURE: 6/8°C**

