

MALAVASI

Camilla Lugana DOC

DENOMINAZIONE: Camilla.

VITIGNO: Trebbiano di Lugana 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono esclusivamente dal vigneto Camilla a pochi metri dalla Torre Storica di San Martino della Battaglia.

SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a lari con potatura a guyot.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata dopo un'attenta vendemmia tardiva.

COLORE: Paglierino intenso con riflessi verdognoli.

NASO: Piacevole Bouquet fruttato agli agrumi con gradevole nota floreale.

BOCCA: Ottima fruttuosità e acidità molto equilibrata.

ABBINAMENTI: Tutti i piatti a base di pesce, minestre, primi piatti di pasta e riso, carni bianche.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

www.malavasivini.it

Denomination: Lugana DOC

Grape Variety: Trebbiano di Lugana 100%.

Production Area: Our grapes come from the south part of Garda Lake. Altitude 88 meters above sea level.

Implantation Layout: Row crop with Guyot pruning.
Refinement and fermentation: In steel at controlled temperature.

Colour: Deep straw-yellow with lime green notes.

Aroma: Pleasant melon and mandarin bouquet with mint hints and some flower notes.

Mouth: A certain astringency can be tasted, but nearly non-existent and with excellent fruitfulness.

Food pairing recommendations: All fish dishes, soups, pasta and rice starters, white meat.

Alcoholic strength: 13% vol.

Serving Temperature: 10 - 12° C

