



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Premium*

LUGANA D.O.C.

VITIGNO	Turbiana / Trebbiano di Lugana
TERRENO	Stratificazioni di argille chiare, con componenti calcaree molto ricche di minerali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	110 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta fine settembre / inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice, sedimentazione statica, a freddo, fermentazione lenta a temperatura controllata (16° / 18°) - affinamento su fecce fini in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 13,5 % vol Residuo zuccherino 5 g / L Estratto secco 27 g / L
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
NASO	Minerale, piacevolmente floreale con note fruttate di mela verde
BOCCA	Fresco e sapido: persistente nel finire con retrogusto di mandorle amare

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Antipasti e primi piatti con pesce; carpacci di carne e pesce crudi. Piatti freddi.

Temperatura di servizio 10° - 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

La presenza della vite in quest'area, risale all'età del Bronzo (1200 a.C.) come testimoniano i ritrovamenti presso le palafitte del Basso Garda; inoltre, anticamente, il territorio a sud del Lago di Garda era coperto dalla "Selva Lucana" (da cui deriva il nome 'Lugana'), un foltissimo bosco acquitrinoso, che nel 400 venne bonificato per volere della Serenissima Repubblica di Venezia