



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Pop*

LUGANA D.O.C.

VITIGNO	Turbiana / Trebbiano di Lugana
TERRENO	Calcareo ricco di argilla, di origine post glaciale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	125 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta manuale a fine settembre/ottobre
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice, sedimentazione statica, fermentazione lenta a temperatura controllata (14° / 16°) e affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico 13 % vol Residuo zuccherino 6,5 g / L Estratto secco 25 g / L
COLORE	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
NASO	Fragranze minerali esaltano le note delicate agrumate
BOCCA	Sapido e fresco, mantiene una piacevole persistenza mandorlata nel retrogusto

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Aperitivi, primi piatti saporiti a base di pesce, crostacei, carni bianche e di vitello.

Temperatura di servizio 10 – 12° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il vino Lugana viene ottenuto da uve della tipica varietà autoctona denominata TURBIANA o TREBBIANO DI LUGANA. I vitigni dai quali provengono le uve del LUGANA Linea Classica, Scolari crescono in una delle zone più storiche della denominazione, tra Sirmione e Desenzano.