



# SCOLARI

Vini dal 1929



Linea *Classica*

## LUGANA D.O.C.

---

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