

Rubens Lugana DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci a Sud del Lago di Garda.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: Trebbiano di Lugana 100%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti selezionati di età superiore ai 10 anni e in terreni di natura argillo-calcareo.

Sistema di allevamento: A spalliera.

Resa per ettaro: 87 hl

Vendemmia: Terza decade di settembre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 12%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, aromatico, agrumato.

Sapore: armonico e fresco.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 12° - 14°.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.