

Le Tenute Ca Vegar

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DAL TREBBIANO DI LUGANA O TURBIANA COLTIVATO NELLE MARNE CALCAREE FRAMMISTE A INTRUSIONI ARGILLOSE DEL TERRITORIO PROSPICIENTE IL LAGO DI GARDA, SI OTTIENE UN VINO CON CARATTERE E DI UNICITÀ LEGATO AL SUO TERRITORIO. FINEZZA ED ELEGANZA SONO I TRATTI CHE CONTRADDISTINGUONO QUESTO LUGANA SUL QUALE NITIDE SONO LE NOTE FRAGRANTI DI DRUPA. CON L'EVOLUZIONE SI ACUISCONO LEGGERE PERCEZIONI DI FRUTTA CANDITA E LA MINERALITÀ SI COMPLESSA CON UNA PIACEVOLE PRESENZA DI AVVOLGENTE VELLUTO AL PALATO. PIATTI A BASE DI PESCE COTTO AL VAPORE RAPPRESENTANO UN IDEALE ABBINAMENTO, NON DISDEGNA TRADIZIONALI ANTIPASTI E MINESTRE.

VITIGNI UTILIZZATI

TURBIANA

SOTTOSOULO

ARGILLOSO

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12,5% VOL

MATURAZIONE

4 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

COLORE GIALLO PAGLIERINO

ALL'OLFATTO

INTENSO E FRUTTATO

AL GUSTO

FRESCO ED ARMONICO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A PESCE DI LAGO O DI MARE, ED A ZUPPE DI LEGUMI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



750ml



ARTICOLO	030002
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373030201
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373610335
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com