



Lugana

DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: giallo dorato intenso.
Profumo: intenso e ricco,
con sentori di pesca.
Sapore: ampio e completo, con
sensazione di mandorla e vaniglia.*

UVE
Turbiana 100%.

PROVENIENZA
San Martino della Battaglia, sulla
sponda veronese del Lago di Garda.

www.villagirardi.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

5 mesi in botti di acciaio inox.

ALCOL
12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con prime portate a base di pesce,
in particolare le zuppe. Consigliato con
carni delicate e formaggi non stagionati.

BOTTIGLIA
750 ml