

LUGANA DOP "CAMPOVALENTINO"



UVAGGIO

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

Lugana doc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo delle uve, fermentazione e successivo affinamento in acciaio con sosta sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Fresco e fragrante, rivela al naso note di pompelmo e frutta tropicale. Al palato è intenso, piacevolmente agrumato e con i sentori tipici di mandorla. Finale sapido e minerale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

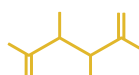
Ideale come aperitivo, con gli antipasti, i piatti a base di pesce sia di mare che di lago, primi piatti saporiti e carni bianche.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.

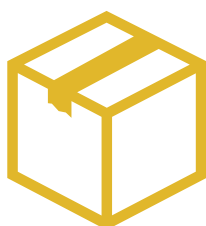


ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	420 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503000326



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030145212



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg