



HERITAGE

Passato e presente. Tradizione e avanguardia.

La doppia etichetta simboleggia l'unione tra i diversi momenti della storia dell'azienda.

I vini della linea Le Fattorie sono emozione pura ed esprimono l'identità del territorio da cui hanno origine.

Uno stile unico e riconoscibile, racchiuso nella preziosa bottiglia fregiata Montresor.

LUGANA DOP



UVAGGIO

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche a sud del Lago di Garda su terreni calcarei.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 15 giorni. Affinamento sui lieviti in botte di legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

Al naso profumi delicatamente floreali a cui si aggiungono sentori di erbe di campo, mela matura e frutta tropicale.

Sapore pieno e rotondo sorretto da una buona acidità e attraversato da note sapide e minerali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

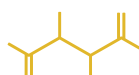
Ideale con gli antipasti e i piatti di pesce sia di lago che di mare. Si accompagna anche a zuppe e carni bianche.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
13%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero
Larghezza:	87,2 mm
Altezza:	297 mm
Tara:	700 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1460
EAN:	8003503010615



CARTONE

Lunghezza:	297 mm
Larghezza:	292 mm
Altezza:	305 mm
Tara:	326 gr
Peso lordo:	9086 gr
EAN:	80035030159554



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80x115
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	727 kg