



HERITAGE

Era il 1904 quando Giacomo Montresor disegnò la silhouette di una nuova bottiglia: la chiamò "Mula".

Nel 1921 iniziò a satinarla per proteggere il vino dal sole dell'oceano durante le prime esportazioni in Nord America. E la storia della bottiglia satinata iniziò...

LUGANA DOC SATINATO



UVAGGIO

Turbiana (Trebbiano di Lugana).

ZONA DI PRODUZIONE

Lugana DOC.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Lugana Satinato è ottenuto da un'accurata selezione delle uve Turbiana che vengono raccolte tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre.

La vinificazione inizia con una breve macerazione, segue poi la fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e una parte in barrique.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Intenso al naso con note agrumate e frutta tropicale.

In bocca è fresco e intenso, nel finale è sapido e minerale con una nota delicata di mandorla verde.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

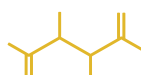
Particolarmente indicato con gli antipasti e i piatti di pesce sia di lago che di mare, si abbina bene anche a piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,7 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
3 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	86 mm
Altezza:	279 mm
Tara:	400 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1,20 Kg
EAN:	8003503019199



CARTONE

Lunghezza:	28 cm
Larghezza:	19 cm
Altezza:	30 cm
Tara:	270 gr
Peso lordo:	7,20 kg
EAN:	18003503019196



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	fumigato
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	591 kg