

PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

VILLA DELLA TORRE

ITALIA | VENETO



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

VILLA DELLA TORRE

ITALIA | VENETO

VILLA DELLA TORRE LUGANA Doc

Il Lugana di Villa della Torre è un vino che sa essere allegro e leggero, ma anche strutturato e profondo. L'interpretazione intende valorizzare le caratteristiche che alla freschezza uniscono la complessità dovuta alla maturazione "sur lie" per un periodo di 6 mesi.

Vitigno: 100% Turbiana o Trebbiano di Lugana.

Zona di produzione: Lugana D.O.C., Comune di Desenzano del Garda.

Altitudine: 34 m s.l.m. Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: argilloso con una buona presenza di scheletro.

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, effettuata nelle prime e più fresche ore del giorno.

Vinificazione: pressatura soffice di uva intera. Fermentazione di 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 14-15°C. Fermentazione malolattica non svolta. Affinamento: in acciaio inox su fecce fini, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: nel calice si presenta di colore giallo brillante con accennate sfumature dorate. L'olfatto ricorda l'esplosione dei fiori bianchi, gli agrumi e le erbe aromatiche. Al palato, la nota sapida e l'intensa mineralità lasciano emergere una buona acidità; il finale persistente ricorda gli aromi di mandorla dolce. Con l'evoluzione in bottiglia assumerà quelle complessità che solo vini di grande carattere sanno offrire.

Abbinamenti: è un aperitivo per eccellenza ma si abbina anche a piatti di pesce di lago e di mare, torte salate a base di ricotta e erbe di campo, carni bianche arrosto, grigliate e allo spiedo. Il Lugana Villa della Torre si sposa bene alle variazioni creative dei più importanti piatti della cucina orientale.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10/12°C in ampi calici a forma di tulipano.