



C A S E T T O



LUGANA Lù DOC

Zona di produzione: Peschiera del Garda, a sud del Lago di Garda.

Suolo: prevalentemente argilloso.

Uvaggio: Trebbiano di Lugana.

Alcool: 13,5 % Vol.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet: profumo delicato, armonioso e floreale, si caratterizza per note intense di frutta e fiori gialli, miele e zafferano.

Sapore: risulta essere un vino fine, caldo, equilibrato e rotondo al palato.

Vendemmia: a Settembre, quando i grappoli hanno raggiunto la maturazione ottimale.

Metodo di Produzione: in bianco, con pigiature soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche di acciaio inox termocondizionate per circa 4 mesi.

Conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto, con poca luce.

Temperatura di servizio: vino gradevolissimo, da bersi giovane a temperatura 10°C.

SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - info@agricolacasetto.it

www.agricolacasetto.it