



Alberto e Mauro
Zenegaglia

Lugana Luna del Lago *Denominazione di Origine Controllata*

Il Lugana "Luna del Lago" è ottenuto mediante un lungo ed accurato affinamento in Barrique dal quale ottiene un gradevole e delicato profumo. Dal sapore morbido, armonico, corposo e con una leggera percezione di legno, è ottimo con carni di pesce ricchi e saporiti, carni di pollo e formaggi.

*Vitigno:
Trebbiano di Lugana 100%*

*Vigneto:
Peschiera del Garda*

*Resa x ettaro:
90 q.li*

*Vinificazione:
Fermentazione in barrique*

*Evoluzione:
In barrique 10 mesi poi in acciaio. 6 mesi in bottiglia*

*Grado Alc.:
13% vol.*

*Ac. Tot.:
7.00*

