

VILLA
BORGHETTI

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Le uve pigiate, dopo la macerazione a freddo per 6-8 ore, vengono pressate e il mosto che se ne ottiene viene decantato. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con lieviti selezionati alla temperatura controllata di 16-17 °C. A fine fermentazione il vino decantato viene conservato in serbatoi di acciaio a 10-12°C. Segue, dopo la stabilizzazione, l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino, al naso si distinguono aromi fruttati che ricordano la frutta fresca e delicate note floreali. In bocca è leggermente sapido e bilanciato da una buona acidità.

ABBINAMENTO

Si abbina bene ad antipasti, primi piatti delicati, alle verdure o secondi di pesce o carne bianca. Servire a 10-12 °C.

VILLA BORGHETTI

Un tuffo nei sapori tradizionali dell'enologia veneta con le migliori uve provenienti da Villa Borghetti nel cuore della Valpolicella classica, e per i vini bianchi dalle zone più vocate del veronese.



Provenienza

Sud Lago di Garda

Gradazione Alcolica

12,5%

Uve/Blend

Trebbiano di Lugana
100%

PH

3.21

Acidità totale

5.77 g/l

Periodo Vendemmia

Metà Settembre

Zucchero residuo

7,10 g/l