



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



375 ML 750 ML

LUGANA DOP

DENOMINAZIONE: Lugana Dop.

VITIGNO: Trebbiano di Lugana 100% (Turbiana).

TERRENO: Argilloso.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Sud del Lago di Garda tra Pozzolengo e Sirmione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: Raccolta manuale dei migliori grappoli effettuata verso la metà di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

MATURAZIONE: Affinamento del vino "sur lie".

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino. Profumo delicato e fruttato tipico del vitigno, con note di pesca, erbe fini. Sapore fresco, armonico e particolarmente delicato, con sentore di mandorla nel finale, caratteristico del vitigno, supportato dalla naturale sapidità, tipica dei terreni argillosi.

ABBINAMENTO: Con antipasti, pesce, crostacei, pollame, ottimo come aperitivo.

LUGANA DOP

APPELLATION: Lugana Dop.

GRAPE: 100 % Trebbiano di Lugana (Turbiana).

SOIL: Clay.

VINEYARD LOCATION: Located South of Garda Lake, between Pozzolengo and Sirmione.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

HARVEST: Manual harvest in September.

YIELD: 70 hl/ha.

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

MATURATION: In stainless steel with a further period of bottle ageing before release.

DESCRIPTION: Straw yellow color. Fruity notes of peach, citrus, and herbs, which are underscored by crisp acidity and supple body on the palate.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent as aperitif with starters, it goes well with main dishes such as spaghetti with claims, lake and sea fish.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

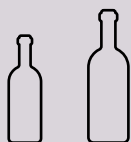
Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



375 ML 750 ML

LUGANA DOP

BEZEICHNUNG: Lugana Dop

REBSORTE: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)

BODEN: flaches Land mit stark kalkhaltigem Ton, reich Mineralsalze

HERKUNFT: Süd des Gardasees zwischen Sirmione und Pozzolengo

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNT: Ende September, Handlese

ERTRAG: 60 hl / ha

BEREITUNG: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, Ausbau während rund fünf Monaten auf der feinen Hefe.

BESCHREIBUNG: strohgelbe Farbe. Fruchtigen Noten von Apfel, Birne, Aprikosen, Limonen, Mandel, Kräutern und Frühlingsblumen, die durch knackige Säure und geschmeidigen Körper am Gaumen unterstrichen werden. Am Gaumen füllig, frisch, feinfruchtig, elegant und mit langen Nachhall.

EMPFOHLENE SPEISEN: als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Geflügel, Teigwaren.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it