

# Lugana

Lugana DOC

[Ca' Lojera](#)

---

Il Lugana Doc della cantina Ca' Lojera è sicuramente uno dei vini lugana base più convincenti nel panorama produttivo della Doc; i terreni arigilosi della zona conferiscono ai vini grande mineralità e concorrono alla longevità delle etichette più ambiziose. Anche il Lugana base trasmette appieno la filosofia aziendale che esalta la capacità di raccontare il territorio, il rispetto dell'ecosistema, e una conduzione a bassissimo impatto, con interventi in cantina ridotti al minimo per esaltare al massimo il prodotto della terra.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Lugana

**Denominazione** DOC

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Lombardia

**Localizzazione** Sirmione

**Vitigno** Trebbiano di Lugana 100%

**Gradazione** 13.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Va da un brillante paglierino ad accennate sfumature verdognole, raggiungendo riflessi dorati con l'invecchiamento

**Gusto** Al palato di forte personalità e ottimo frutto

**Profumo** Al naso risulta un piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale

**Abbinamenti** Antipasti di pesce di mare e acqua dolce, primi con pesce di mare e acqua dolce, secondi piatti di pesce di mare e acqua dolce

## DATI DI PRODUZIONE

**Tipologia terreno** Argille bianche di Lugana

**Densità impianto** 4.000 ceppi per vigneto

**Vinificazione** Fermentazione in botti di acciaio sotto controllo termico

**Affinamento** Botte di rovere da 25 hl