

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 argillosi 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