



# LUGANA DOC BRUT

BIOLOGICO

*Da uve Turbiana, Spumante Metodo Classico rifermenta in bottiglia per 24 mesi sui lieviti. Di colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti. Profumo di agrumi, pesca gialla, ampio e fragrante, con delicate note floreali e minerali. Fresco, vivace e cremoso con una piacevole acidità. Delicati accenti di erbe aromatiche e note ammandorlate disegnano un finale bilanciato e gradevole.*

*Inlari*

*“Per aria”, come le bollicine...*

VITIGNI

100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE

Lonato del Garda (BS)

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6 °C

