



“Le Folaghe” Collezione Lugana DOC

VINI BIANCHI



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Uve: Da uva bianca Turbiana (100%). Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

Composizione del suolo: Terreni argillosi di origine glaciale.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice dell'uva intera non diraspata in presse a polmone, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco, morbido e di buona struttura, con profumo intensamente fruttato.

Colore: Giallo paglierino leggero, con riflessi verdolini.

Profumo: Caratteristico, fragrante e fruttato.

Sapore: Fresco, sapido con corpo.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino per aperitivi, accompagna egregiamente pesce, frutti di mare, antipasti e piatti leggeri.

DATI TECNICI:

Acidità totale: 5,60 g/l

Zucchero: 9,00 g/l

SO2 totale: 96 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 22,0 g/l

Acidità volatile: 0,38 g/l

