



## “Decus” 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:** 5,70 g/l

**Zucchero:** 8,50 g/l

**SO2 totale:** 89 mg/l

**SO2 libera:** 31 mg/l

**Estratto secco netto:** 22,5 g/l

**Acidità volatile:** 0,26 g/l

