LENOTTI
dal 1906

“Le Folaghe”

Collezione Lugana DOC

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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.60 g/l	0.26 g/l	96 g/l	29 g/l	23.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL
Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona
+39 045 7210484
WWW.LENOTTI.COM
INFO@LENOTTI.COM