

# Lugana S. Cristina

Denominazione di Origine Controllata



Prodotto al 100% con uve Trebbiano di Lugana, questo vino illumina il calice con il suo giallo paglierino. Impressiona al naso con un profumo poliedrico e fragrante, fresco e fruttato, nel quale si riconoscono sensazioni di uva, pesca, cedro e pompelmo con il tocco tropicale dell'ananas. Anche al gusto si manifesta un vino piacevolmente fresco e minerale.



**Vitigno:** 100% Trebbiano di Lugana.

**Età media delle vigne:** 50 anni.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Carico di gemme:** 8/10 per pianta.

**Resa per ettaro:** 110 quintali.



**Collocazione vigneto:** Nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud. Le uve provengono esclusivamente dal Podere Massoni, il vigneto più vecchio e storico dell'azienda.

**Altitudine media dei terreni:** 80 m s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Cretaceo-argilloso.



**Vendemmia:** Ultima decade di settembre.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi. Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita.



**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Intenso con fini note floreali, agrumate e fruttate.

**Sapore:** Minerale, equilibrato, morbido e delicato.



**Temperatura di servizio:** 9-10°C

**Abbinamenti gastronomici:** Adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago.