Lugana D.O.C Riserva

“Luna del Lago”

Dal nostro vigneto quasi centenario a Peschiera del Garda, arrivano le uve migliori, raccolte a mano e selezionate con cura.

La Luna del Lago fermenta in tonneaux di rovere, dove sviluppa complessità e struttura, e riposa 18 mesi in acciaio, che ne preserva freschezza, energia e mineralità.

Al calice si presenta con un bouquet ricco e stratificato: frutta matura e agrumi, note di mandorla e fiori bianchi, sfumature balsamiche e una lieve traccia di erbe aromatiche che evocano il territorio di Peschiera del Garda.

Al palato è pieno, avvolgente e armonico; la persistenza è lunga, il finale sapido e leggermente speziato. Un vino con grande potenziale di invecchiamento, capace di evolvere e raccontare il tempo.

Produzione limitata, dedicata a chi cerca un’esperienza intensa, autentica e indimenticabile.

Servire a 10-12°C .

- Vitigno: Trebbiano di Lugana
- Resa per ettaro: 80 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio e tonneaux di rovere francese
- Evoluzione: Affinato 18 mesi in vasca d'acciaio e 6 mesi in bottiglia