

VINO BIANCO

Berenice

la selezione: tempo e finezza.

Berenice è la nostra Lugana Riserva: Turbiana in purezza, con un affinamento lungo sulle fecce nobili che le regala spessore e profondità.

Un bianco complesso e delicato, di considerevole struttura, con una mineralità piacevole ed elegante: da tutto pasto e da invecchiamento, si apre lentamente nel calice.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Lugana DOC Riserva
UVAGGIO	100% Turbiana
RESA PER ETTARO	70 quintali
GRADAZIONE	13,5% vol
FORMATO	0,75 L
SERVIZIO	Servire a 11–13 °C.

DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 °C.

AFFINAMENTO

12 mesi in vasche di cemento sulle fecce nobili, poi riposo in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Floreale, con frutta a polpa bianca e agrumi.

GUSTO

Vellutato e avvolgente; elegante, minerale e persistente.

ABBINAMENTI

Pesce strutturato • Carni bianche • Formaggi stagionati