

VINO BIANCO

Candrì

Soffiando in ore leggere.

Candrì è la nostra Lugana DOP, da sola Turbiana, l'uva autoctona del Lugana, dalle terre argillose a sud del Garda.

Un bianco fresco, sapido e armonico, che va dall'aperitivo fino ai piatti gourmet più elaborati.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Lugana DOP
UVAGGIO	100% Turbiana
RESA PER ETTARO	95–115 quintali
GRADAZIONE	13% vol
FORMATO	0,75 L
SERVIZIO	Servire a 10–12 °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

6 mesi in acciaio, poi riposo in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Spiccata mineralità, con profumi floreali, di frutta a polpa bianca e di agrumi.

GUSTO

Fresco e sapido, equilibrato, dal finale persistente.

ABBINAMENTI

Pesce di lago • Risotti • Formaggi freschi • Verdure