



FUTURE
MY WINES



NINA Lugana

Denominazione	Lugana DOC
Varietà delle uve	100% Trebbiano di Lugana
Alcol	13% Vol.
VIGNETO	
Località	Desenzano del Garda
Tipo di terreno	Argilloso-calcareo
Altitudine	80 m
Esposizione	Nord-Sud
Sistema allevamento	Doppio capovolto o semplice ma corto
Produzione per ettaro	110 q/ha
Sistema di raccolta	Uve raccolte a mano nella scatola con selezione di grappoli
Vinificazione	Tradizionale con controllo della temperatura di fermentazione, affinamento in acciaio per 4-5. mesi e 2-3 mesi in bottiglia
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Agrumi, floreali, fruttati e polpa bianca
Sapore	Sapido, con buona acidità e struttura, morbido e delicato
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, con antipasti di pesce, crostacei, molluschi e primi piatti
Temperatura di servizio	8 - 10 °C



www.futuremywines.com