



# LE FONTANELLE

## LUGANA DOC

### BELLORA

*Tenuta di Naiano*  
*since 1939*

#### DENOMINAZIONE

*Lugana D.O.C.*

#### AREA DI PRODUZIONE

*Sud del Lago di Garda.*

#### VARIETÀ DELLE UVE

*Uve Turbiana 100%.*

#### VINIFICAZIONE

*In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16°C. Segue affinamento 'sur lie'.*

#### FERMENTAZIONE

*Fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18°.*

#### AFFINAMENTO

*Almeno un mese in bottiglia.*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*12,5 % Vol.*

#### ACIDITÀ TOTALE

*5,90 g/l.*

#### DEGUSTAZIONE

*Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sapore fresco, armonico e particolarmente delicato, con un tipico sentore di mandorla nel finale.*

#### ABBINAMENTO

*Si accompagna molto bene con piatti a base di pesce; è altresì indicato con carni bianche e antipasti di sapore delicato. Ottimo anche come aperitivo.*

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*10-12 °C*



**WWW.BELLORA.WINE**

AZIENDA AGRICOLA BELLORA TOMMASO – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY  
TEL. +39 0456267059 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE