



BELLORA

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

13,00 % 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

“LE FONTANELLE” LUGANA D.O.C.



WWW.BELLORA.WINE

BELLORA WINE – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY

TEL. +39 045 6267059 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE