



# 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](http://WWW.BELLORA.WINE)

BELLORA WINE – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY  
TEL. +39 045 6267059 – EMAIL: [INFO@BELLORA.WINE](mailto:INFO@BELLORA.WINE)