

# LUGANA

Denominazione di origine controllata

# GOZZI

VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



**Vitigni:** 100% Turbiana

**Alcool:** 13%

**Vigneto:** su terreno argilloso tipico delle aree più vicine al lago di Garda.

**Sistema di allevamento e Produzione:** Guyot / resa circa 100q/ha

**Vendemmia:** manuale, a metà settembre

**Vinificazione:** in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C)

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** giallo paglierino

**Profumi:** Bouquet intenso ed elegante. Spiccano le note tipicamente floreali e fruttate.

**Sapore:** secco ma morbido. Persistenza lunga

**Abbinamenti:** aperitivi, formaggi freschi, pesce e crostacei.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C