

# Prestige

*Lugana D.O.C.*

Il Lugana Prestige riassume nel suo nome la prestigiosa armonia di elementi che lo caratterizzano: il terroir del Lago di Garda, unico nel suo genere; l'unione di diversi vigneti aziendali; il nobile vitigno autoctono Turbiana, che regala uve a bacca bianca di singolare tipicità. Vino fresco, delicato e lungamente sapido, frutto del Metodo Cà Maiol: movimentazione dei grappoli per vibrazione, diraspatura soffice degli acini e loro caduta in pressa per gravità, pressatura delicata. Dopo aver fermentato e sostato sui lieviti in acciaio per qualche mese, il vino viene imbottigliato e messo in commercio nella primavera successiva alla vendemmia.

## Note degustative

VITIGNO	Turbiana
VISTA	Giallo verdolino brillante con riflessi paglierini
OLFATTO	Identitario e di personalità, si offre con profumi di mela verde, lime e note tropicali. Aprendosi dona aromi di agrumi e pepe bianco
GUSTO	Al palato è fresco, vibrante e dinamico, in perfetto equilibrio nelle varie componenti, con finale piacevolmente sapido
VOL. ALCOLOMETRICO	13% Vol
TEMP. DI SERVIZIO	8 - 10° C
ABBINAMENTI	Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti e un poco grassi. Cucina vegetariana, ma anche cucine orientali

