

Pievecroce Lugana

Denominazione Origine Controllata

Trebbiano di Lugana coltivato nel versante meridionale del Lago di Garda a sud di Sirmione. Le caratteristiche di buona fertilità del terreno, permettono alla vigna di dare origine a vini di ottima struttura. La tecnologia è quella della più tradizionale vinificazione in bianco, il 35% dei mosti fermenta in piccole botti di rovere bianco da 228lt.

Vitigni: Trebbiano di Lugana.

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli tendente al giallo, leggermente dorato con l'invecchiamento.

Profumo: Fragrante nei più delicati sentori di mela e pera matura.
Elegante ampio e di buona intensità.

Sapore: Eccellente struttura, quasi croccante nella sua piacevolezza al bere, buona sapidità, freschezza e persistenza.

Longevità: 2-4 anni.

Temperatura consigliata: 10-12 °C.

