



Lugana DOC Madonna della Scoperta 2017

Perla del Garda

Tipo	Vino bianco
Origine	Italiano, Veneto
Produttore	Perla del Garda Lonato del Garda
Classificazione	DOP
Maturazione	In acciaio e botti di rovere per 29 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Trebbiano di Lugana 100 %
Articolo n.	13605727

Abbinamenti

Da gustare giovane, preferibilmente con piatti di verdure o pesce alla griglia.

Note di degustazione

Giallo dorato luminoso. Dolce, caldo al naso, di bella intensità aromatica. Interessante il ventaglio di fragranze, dalle note balsamiche ai frutti e fiori completamente maturi. Immediatamente riconoscibili sono pere, pesche gialle, acacia, cedro, litchi, camomilla, albicocche, melone e gardenia, seguite da note di melissa e vaniglia. Il vino è fresco e morbido al palato