



## Lugana DOC Mandolara 2023

Le Morette

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italiano, Veneto
<b>Produttore</b>	Le Morette Peschiera del Garda
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	5 - 6 mesi in vasche di acciaio inox. 1 mese in bottiglia
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2023
<b>Conservazione</b>	fino a 6 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Turbiana 100 %
<b>Articolo n.</b>	13619723

### Annotazioni

Questo vino è ottenuto selezionando vitigni e uve Turbiana, che ne esprimono appieno la tipicità. Insieme all'ecosistema in cui vengono coltivati e all'attenta vinificazione, permettono di ottenere un vino di grande eleganza.

### Abbinamenti

Si abbina a piatti di pesce, carni bianche e antipasti delicatamente speziati.

### Note di degustazione

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta note pronunciate di fiori bianchi che diventano fruttate dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia. Il sapore è fresco, armonico e particolarmente delicato, con una nota di mandorla nel finale tipica della varietà, supportata dalla naturale succosità tipica dei terreni argillosi. La mineralità e la longevità caratteristiche del Lugana si esprimono al meglio durante l'affinamento in bottiglia.