



Lugana DOC Mandolara 2025

Le Morette

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Veneto
Produttore	Le Morette Peschiera del Garda
Classificazione	DOC
Maturazione	5 - 6 mesi in vasche di acciaio inox. 1 mese in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2025
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Turbiana
Articolo n.	13619725

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.