



Lugana DOP Perla 2018

Perla del Garda

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Veneto
Produttore	Perla del Garda Lonato del Garda
Classificazione	DOP
Maturazione	5 - 10 mesi in vasche di acciaio inox
Contenuto	1,5 Lt
Annata	2018
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12,5 %
Vitigni	Trebbiano di Lugana
Articolo n.	13603118

Abbinamenti

Quando fuori fa caldo è proprio l'aperitivo giusto. Se la cava egregiamente anche con antipasti come le cozze o il vitello tonnato.

Note di degustazione

Giallo paglierino deciso, spettro aromatico elegante, fruttato all'inizio, con una fine traccia vegetale che si estende per tutta la degustazione. Lievi sentori di acacia, pesca, mela, banana, ananas, susina e agrumi dolci. Al palato è morbido, equilibrato da una buona freschezza supportata da un'elegante sapidità.