



Lugana DOP Riserva Madre Perla 2018

Perla del Garda

Tipo	Vino bianco
Origine	Italiano, Veneto
Produttore	Perla del Garda Lonato del Garda
Classificazione	DOP
Maturazione	17 mesi in vasca di acciaio inox
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Trebbiano di Lugana 100 %
Articolo n.	13604718

Abbinamenti

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

Note di degustazione

giallo dorato. La sua ricchezza aromatica è suggerita immediatamente da una freschezza importante, che a sua volta si nutre di note minerali. Sfumature fruttate e floreali con note di mela, arancia e cedro e allusioni a ribes bianco, uva spina, litchi e mandorle, oltre a melissa e sfumature di menta, vaniglia e profumo di pane. Al palato è fresco, dinamico e presenta un bellissimo sviluppo di sapori supportato da una buona struttura