

TENUTA

CASSETTI

— Linea Tenuta Cassetti - Lagodoro Lugana DOC —

SCHEMA TECNICA

Nome : Lagodoro

Uve : Turbiana 100%

Prima annata di produzione : 2019

Gradazione alcolica : 13,5 % vol

Zona di provenienza: Vigneti di proprietà a Peschiera del Garda, coltivati a guyot con alta densità d'impianto.

Tecnica produttiva : Il Lugana Lagodoro è ottenuto da una accurata raccolta delle uve, le cui bucce sostano per un giorno a contatto con il mosto a bassa temperatura.
Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti fini a cui segue la maturazione in acciaio.

Analisi sensoriale : Giallo paglierino intenso e brillante, all'olfatto è fruttato e fragrante, su note di frutta tropicale e pompelmo.
Al gusto è secco e armonico e presenta un'elegante freschezza gustativa. E' intenso e persistente nel finale sapido, minerale con il tipico sentore di mandorla

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti gastronomici : Ideale come aperitivo, con antipasti e finger food, esalta le preparazioni a base di pesce di lago e di mare.
Ottimo con primi piatti saporiti, risotti, carni delicate e formaggi freschi



Tenuta Cassetti srl

Sede Legale : via Landi 7-9 - 25087 Salò (Brescia - Italia)

Sede operativa : via F.lli Rossetti 1 - 25076 Odolo (Brescia - Italia)

Sede produttiva : via Coste Tronto - 64010 Ancarano (Teramo - Italia)

Info@cantineferliga.it - www.ferliga.it

