



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

Soraighe

## Lugana DOC

*"I profumi freschi del nostro Lugana e il suo colore tenue ma luminoso riportano subito la mente alle prime giornate primaverili, quando il sole comincia a scaldare l'aria frizzante dopo il lungo inverno. Credo sia questa la sua caratteristica più amata; è un vino con cui non si sbaglia mai."*  
Paolo bennati



**Uve:** Trebbiano di Lugana

**Zona di Produzione:** Zona collinare del Garda sud orientale

**Alcool:** 12.50 % vol.

**Zuccheri:** g/l 5

**Acidità totale:** g/l 5.5

### IN VIGNETO

**Tipo terreno:** Terreni di origine morenica con variegata combinazione di argille prevalentemente calcaree ricche di sali minerali

**Densità d'impianto:** Mediamente 4600 piante / ha

**Resa per ettaro:** Mediamente 120 quintali ha

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Gestione del vigneto:** Mista meccanica e manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** L'uva vendemmiata rigorosamente a mano viene pigiata mediante presse pneumatiche per garantire la delicatezza dell'operazione. Successivamente il mosto viene raffreddato a 8 °C e lasciato decantare. Si passa poi all'aggiunta di lieviti selezionati, in modo da avviare e condurre la fermentazione alcolica che avviene a temperatura controllata (14- 15°C) per preservare ed esaltare più possibile tutte le componenti aromatiche caratteristiche

### A TAVOLA

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore giallo paglierino, al naso salgono chiare le note di frutta tropicale (banana, melone, papaya) seguite dal profumo di salvia. Vino di buona struttura e mineralità

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo l'abbinamento con il pesce e le carni bianche in genere



SERVIZIO: 8-10°C



BICCHIERE CONSIGLIATO  
CALICE AMPIO