



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Zona di produzione

Basso Lago di Garda. Da vigneti con terreni argillosi prevalentemente di natura calcarea post-glaciale, situati nel comune di Peschiera del Garda.

### Varietà delle uve

Trebbiano di Lugana (100%).

### Resa

Ogni 100 kg di uva si producono 65 litri di vino.

### Affinamento

In contenitori di acciaio inox.  
Circa 3 mesi in bottiglia.

### Dati analitici

Alcool 13% Vol.  
Acidità totale 5,5-6 g/l  
Zucchero residuo: 4-5 g/l

### Descrizione organolettica

Di colore paglierino di relativa intensità e riflessi verdolino-brillanti, dona sensazioni olfattive eleganti e raffinate, che rimandano a un incredibile pot-pourri floreale, composto da gialle ginestre e glicini lillà. Si fanno strada gradevoli note mandorlate e sentori minerali. La beva – perfettamente armonica – dona un buon tenore alcolico ed educata tensione acida; la progressione rimanda alle sensazioni “pietrose” già colte al naso, il finale è molto pulito, lungo, sapido, agrumato e lievemente mandorlato.

### Servizio

8-10° C.

### Abbinamenti gastronomici

Il Lugana, se colto in gioventù, si sposa a piatti di pesce sia di lago sia di mare: frittura di alici, branzino e gamberetti bolliti; i Lugana più maturi accompagnano prodotti ittici più grassi e preparazioni più complesse: anguilla alla brace, tinca al forno, impepata di cozze, astici alla griglia. Se decisamente evoluto, riesce a sfidare con successo anche le carni bianche quali il coniglio al forno

### Longevità

3-4 anni.

Il Lugana di Santa Sofia, se conservato con bottiglia coricata in luoghi freschi e bui, riesce a evolvere con virtù sino a 10 anni e più!

