



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Le Fornaci Lugana Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*L'esaltazione della massima espressione del Lago di Garda, la perfetta unione fra il vitigno Turbiana ed il territorio.
Un Lugana Riserva di grande carattere.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Riflessi oro brillanti caratterizzano questo vino armonico con profumi intensi ed evoluti. Il ricco bouquet armonizza le note fresche e minerali con quelle di frutta gialla matura e il ricco aroma combina sentori floreali e agrumati a delicate note di miele ad un elegante retrogusto di vaniglia e noci. Ha un finale lungo avvolgente, intrigante e persistente.

UVE

Turbiana 100%

PROVENIENZA

Vigneti di proprietà a Sirmione coltivati a guyot con alta densità di impianto. Una parcella è su un terreno a base calcarea, variamente stratificata e argillosa, le altre due hanno una composizione più sabbiosa ed è ricca di limo. La selezione delle uve dal suolo argilloso conferisce corpo e struttura, il suolo sabbioso dona invece aroma ed eleganza.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Dopo la raccolta manuale e la selezione dei migliori grappoli, avviene la pigiatura delicata e soffice a grappolo intero. Il protocollo di vinificazione è molto rigoroso: dopo la fermentazione per 10/12 giorni, il 25% affina in botti di legno francese da 500 L e il 75% in acciaio, entrambi per 18 mesi. Segue l'assemblaggio, l'imbottigliamento ed il riposo per 6 mesi in bottiglia.

ALCOL

13,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da gustare semplicemente per esaltare i sapori tipici del Lago di Garda: un crostino di pane bagnato con qualche goccia di olio EVO e profumato dalla buccia grattugiata di limone, foglie di basilico e qualche oliva. Il suo ricco aroma suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce di lago, con i piatti di pasta, i formaggi di media stagionatura, ma anche secondi di carne.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES