



# Lugana

Lugana DOC

Ca' Lojera

Il Lugana Doc della cantina Ca' Lojera è sicuramente uno dei vini lugana base più convincenti nel panorama produttivo della Doc; i terreni arigillosi della zona conferiscono ai vini grande mineralità e concorrono alla longevità delle etichette più ambiziose. Anche il Lugana base trasmette appieno la filosofia aziendale che esalta la capacità di raccontare il territorio, il rispetto dell'ecosistema, e una conduzione a bassissimo impatto, con interventi in cantina ridotti al minimo per esaltare al massimo il prodotto della terra.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Lugana
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Sirmione
<b>Vitigno</b>	Trebbiano di Lugana 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Va da un brillante paglierino ad accennate sfumature verdognole, raggiungendo riflessi dorati con l'invecchiamento
<b>Gusto</b>	Al palato di forte personalità e ottimo frutto
<b>Profumo</b>	Al naso risulta un piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce di mare e acqua dolce, primi con pesce di mare e acqua dolce, secondi piatti di pesce di mare e acqua dolce

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argille bianche di Lugana
<b>Densità impianto</b>	4.000 ceppi per vigneto
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in botti di acciaio sotto controllo termico
<b>Affinamento</b>	Botte di rovere da 25 hl