



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

LE FORNACI

LUGANA DOC

2014



STORIA E TERRITORIO:

Dopo anni di meticolosa ricerca nella zona del Lugana, abbiamo selezionato il vigneto LE FORNACI, situato a San Martino della Battaglia, su un terreno particolarmente vocato. Di origine glaciale, è composto da stratificazioni di sedimenti fini quali argille, in prevalenza calcaree, e limo, inframmezzate da depositi micro-organici e sali minerali. Le vigne sono allevate con la tipica "conduzione ad archetto", cioè i due tralci restanti dopo la potatura vengono piegati ad arco e legati.



VIGNETO:

San Martino della Battaglia, sulla sponda veronese del Lago di Garda.



VITIGNI:

Trebbiano di Lugana 100%.



CONTENUTO ALCOLICO:

12% alc.



MATURAZIONE:

5 mesi in botti di acciaio inox.



NOTE DEGUSTATIVE:

Il colore è giallo dorato pieno, dal sapore intenso e ricco, con sentori di pesca al palato ampio e completo, con sensazione di mandorla e vaniglia.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

piatti di pesce, zuppe, carni delicate e formaggi non stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°C



BOTTIGLIA:

750 ml



www.tommasiwine.it


TOMMASI
FAMILY · ESTATES