



# TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

## IL SESTANTE



## “San Martino” LUGANA DOC

2014



### STORIA E TERRITORIO:

Dopo anni di meticolosa ricerca nella zona storica del Lugana, abbiamo selezionato una piccola tenuta vitivinicola a San Martino della Battaglia. Il terreno è misto, con stratificazioni di sedimenti fini quali argille, in prevalenza calcaree, e limo. Le vigne sono allevate con la tipica “conduzione ad archetto”, cioè i due tralci restanti dopo la potatura vengono piegati ad arco e legati. La ricchezza del territorio e la selezione dei migliori grappoli, permettono di ottenere un vino di grande equilibrio e qualità.



### VIGNETO:

Vigneto SAN MARTINO



### VITIGNI:

Trebbiano di Lugana 100%.



### CONTENUTO ALCOLICO:

12,5% vol.



### MATURAZIONE:

4 mesi in botti di acciaio.



### NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo intenso brillante, dal profumo fruttato e complesso, con sentori di pesca. Armonico, rotondo e persistente al palato con sensazione di miele e frutta gialla.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti, minestre, pasta con sughi leggeri e piatti di pesce.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°- 10°C.



### BOTTIGLIA:

750 ml



**TOMMASI®**  
FAMILY · ESTATES