



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Le Fornaci Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Nella zona storica del Lugana, sulla sponda a sud Lago di Garda,
nasce questo vino intenso e armonico che unisce struttura ed eleganza.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino intenso e brillante
all'olfatto è fruttato e fragrante,
su note di frutta tropicale e pompelmo.
Al gusto è secco e armonico e presenta
un'elegante freschezza gustativa.
È intenso e persistente nel finale sapido,
minerale con il tipico sentore di mandorla.

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
calcareo, variamente stratificata e
argillosa, l'altra ha 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

Il Lugana Le Fornaci è ottenuto da una
accurata raccolta delle uve, le cui bucce
sostano per un giorno a contatto con il mosto
a bassa temperatura. Seguono sfecciatura per
sedimentazione naturale, fermentazione lenta
a temperatura controllata (14°/18°).
Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti
fini a cui segue la maturazione in acciaio.

ALCOL

12,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, con antipasti e
finger food, esalta le preparazioni a base
di pesce di lago e di mare.
Ottimo con primi piatti saporiti, risotti,
carni delicate e con formaggi freschi.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES