Ancilla Lugana

# Rose Blanche

Impressioni organolettiche

Alla vista giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Al naso spiccano profumi floreali che ricordano le rose e i fiori bianchi, frutta bianca, mela Golden e pera Willams.
Sentori minerali che ricordano il terreno d'origine.
In bocca si presenta armonico ed equilibrato con buona struttura e sorretto da una piacevole acidità.

| | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE | VINO BIANCO FERMO |
| AREA DI PRODUZIONE | LUGANA |
| LOCALITÀ | GHIDINA DI SIRMIONE |
| VITIGNI | TURBIANA 100% |
| SISTEMA DI IMPIANTO | GUYOT |
| IMPIANTO VIGNETO | 2002 |
| PRODUZIONE PER ETTARO | 100 Q.LI |
| TIPO DI TERRENO | LIMO - ARGILLOSO – CALCAREO TIPICO DEL CUORE DI LUGANA |
| VINIFICAZIONE | PRESSATURA SOFFICE CON BREVE MACERAZIONE A FREDDO |
| FERMENTAZIONE | CONTROLLATA A BASSA TEMPERATURA IN ACCIAIO<br>AFFINAMENTO PER 6 MESI CON LIEVITI IN SOSPENSIONE. |
| CONTENUTO ALCOLICO | 12,5 % VOL |

***Azienda Agricola "LA GHIDINA" di Luisella Benedetti***
Sede legale: Via Cadellora 10 – 37062 Dossobuono di Villafranca (VR) - Cod. Fisc. BND LLL 70M42 L781W – P.I. 03653910236
tel. e Fax +39 045 513567 - +39 045 8008721 - info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it