



TOMMASI[®]

Viticoltori dal 1902

Il Sestante Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dopo anni di meticolosa ricerca nella zona storica del Lugana, abbiamo selezionato una piccola tenuta vitivinicola a San Martino della Battaglia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, presenta al naso un aroma di fiori bianchi con sentori di pesca e sottofondo agrumato.

Gusto armonico, rotondo, persistente al palato con sentori di frutta bianca e finale sapido.

UVE

Turbiana 100%

PROVENIENZA

Vigneti di proprietà nel comune di Desenzano.

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.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Pigiatura delicata e soffice con diraspatura leggera. Sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento su fecce e lieviti fini e sosta in acciaio.

ALCOL

12,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Fresco e versatile è ideale come aperitivo. Perfetto in abbinamento con antipasti o pesce di lago come trota, persico e lavarello. Ottimo con insalate e abbinato alla cucina asiatica.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES