



ABATE

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Abate Lugana DOC

Classificazione: Bianco Fermo

Periodo vendemmia: Fine Settembre

Principali Vitigni: Turbiana di Lugana

Tecniche di vinificazione: raccolta manuale in cassetta da 18 kg, vinificazione in bianco con pressatura soffice e controllo termico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino, riflessi verdognoli

Bouquet: floreale, fruttato.

Temperatura di servizio: 8° / 12° gradi

Abbinamenti consigliati: Aperitivi, pesce e primi delicati.

Periodo di consumo: entro 2 anni dall'imbottigliamento.