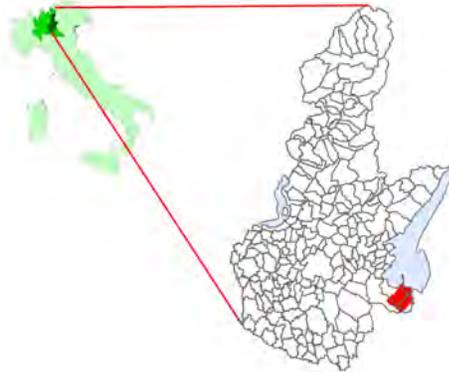




Condensare in poche righe i pregi dei vini e le meraviglie naturali della zona DOC Lugana è impresa assai ardua, tanto che la miglior sintesi possibile si ottiene degustando un Lugana DOC abbinato ad un buon piatto di prelibato pesce di lago e visitando un'Azienda di Lugana. I vini di Lugana, ottenuti da un particolare biotipo di Trebbiano detto appunto "di Lugana" (min. 90%), dalle strabilianti potenzialità enologiche, selezionato nei secoli dai vignaioli locali, sono marcati indelebilmente dalla terra che li fa nascere e che conferisce loro la grande sapidità, la struttura, la schiettezza e l'armonia di profumi e gusti che rapiscono per intensità e carattere.

La Lugana è una piccola, meravigliosa zona adiacente alla sponda meridionale del Lago di Garda, che da Desenzano attraversa Sirmione fino a Peschiera e prosegue all'interno dei territori di Pozzolengo e Lonato. Qui il terreno, influenzato dalla remota origine morenica, è costituito da una variegata combinazione di argilla prevalentemente calcarea ricca di sali minerali.

LUGANA



It is not an easy task to summarize all the good qualities and natural beauty of the Lugana DOC area in just a few lines—the best way to discover them is tasting the Lugana DOC wine itself, perhaps accompanied by a freshwater fish specialty and visiting a Lugana winery.

Lugana wines are created from a special Trebbiano biotype known as "da Lugana" (90% min.) with superior oenological properties that has been evolved by local wine growers through careful selection over the centuries. The wines bear the indelible mark of the soil they are grown in which confers on them intense flavor, structure, freshness and harmony of aroma and taste whose intensity and character are captivating.

Lugana is a small, extraordinary area near the southern shore of Garda Lake which runs from Desenzano through Sirmione and Peschiera on into the areas of Pozzolengo and Lonato. Here the soil, which still bears the ancient traces of its moraine origins, is composed of a mixture of primarily calcareous, mineral salt-rich clay.



Le tonalità delle colorazioni del bianco **Lugana** vanno da un brillante tipico paglierino ad accennate sfumature verdognole, che raggiungono riflessi dorati con l'affinamento. Il profumo subito riconoscibile per la delicatezza di note ben armonizzate fra loro, anticipa un gusto inconfondibilmente sapido e strutturato, secco e ricco di personalità. A dimostrazione delle sue pregiate caratteristiche il bianco di Lugana può venire prodotto nella tipologia **Superiore**, invecchiato almeno un anno; questa tipologia riserva eccezionali sorprese alla degustazione, con la quale si scopre un vino intenso, ampio, dai sentori di spezie fresche, fiori e frutta matura, incredibilmente sapido, strutturato, persistente e longevo, tanto da poter sopportare senza problemi alcuni anni di bottiglia. Il Lugana è stuzzicante come aperitivo, pregevole sugli antipasti all'italiana e destinato a matrimonio d'amore con il pesce di lago, in particolare coregone e anguilla; va servito in tulipano medio alla temperatura di 8-12° C; il Lugana Superiore viene apprezzato a temperature di 12-14 °C, abbinato a pietanze eleganti e delicate di ogni genere, formaggi dolci, insaccati.

Nell'ottenimento del **Lugana Spumante DOC** il procedimento di spumantizzazione può essere effettuato secondo il metodo Charmat o il metodo Classico. Il colore è paglierino, il perlage vivace e consistente, il profumo fresco e intenso con note di lievito e ricordi di fermentazione, il gusto, in cui si riscontra l'armonia del vino bianco tranquillo da cui deriva, sapido asciutto e sostenuto. Si può impiegare per aperitivi, piatti delicati e portare a base di pesce, servito in flûte a 6-8 °C.

LUGANA



Lugana white offers a range of hues from bright straw-yellow with greenish overtones that turn golden when aged. Its aroma is immediately recognizable for its delicate harmony and augurs its unmistakably savory, structured, dry taste, so rich with its unique personality.

As proof of the superlative characteristics of Lugana white, a **Superiore** version is also produced that is aged at least a year. Tasting this wine offers remarkable surprises, revealing an intense, full wine with a fresh spiciness and hints of flowers and ripe fruit. It is exceptionally satisfying, structured and lingering and can easily be aged several years in the bottle. Lugana wines are pleasing as aperitifs, exemplary with Italian antipasto and form the perfect pair with fresh-water fish, especially coregone white fish and eel. It should be served in tulip-shaped glasses at a temperature of 8-12°C. Lugana Superiore is best at a temperature of

12-14°C with delicate and elegant dishes of all types, mild cheeses and cured meats.

In order to produce **Lugana Spumante DOC**, the process for creating the sparkling wine can either utilize the Charmat or Classico method. It is straw color with continuous, lively perlage, fresh, intense bouquet with a hint of yeast and fermentation and in its taste—satisfyingly dry and lingering—there remains a hint of the still wine from which it derives. It may be drunk as an aperitif or with light and fish-based dishes and should be served in flûtes at 6-8°C.

LUGANA

Lugana

Lugana

Trebbiano di Lugana

Giallo paglierino intenso con possibili riflessi verdolini, tendente al dorato con l'affinamento, profumo intenso, ampio, sentori di spezie fresche, fiori e frutta; gusto sapido, secco, notevole struttura, fresco e persistente.

8-12°C

1 - 2 anni

Aperitivi, antipasti, piatti di pesce, in particolare pesce di lago e verdure, formaggi dolci

Trebbiano di Lugana

Intense straw yellow with possible greenish hues that become golden with age, intense full bouquet, hint of fresh spices, flowers and fruit; savory, dry taste, well-structured, fresh and lingering

8-12°C

1 to 2 years

Aperitif, antipasto, fish (particularly fresh-water) and vegetable dishes, mild cheeses

Lugana Superiore

Trebbiano di Lugana

Giallo paglierino intenso con possibili riflessi verdolini, tendente al dorato con l'affinamento, profumo intenso, ampio, sentori di spezie fresche, fiori e frutta; gusto sapido, secco, notevole struttura, fresco e persistente, retrogusto complesso.

12-14°C

1 - 6 anni

Antipasti, piatti di pesce, in particolare pesce di lago, sformati di verdure,

Lugana Superiore

Trebbiano di Lugana

Intense straw yellow with possible greenish hues that become golden with age, intense full bouquet, hint of fresh spices, flowers and fruit; savory, dry taste, well-structured, fresh and lingering, complex aftertaste

12-14°C

1 to 6 years

Antipasto, fish (particularly fresh-water) and vegetable molds, eggs, mild cheeses



LUGANA

Lugana Spumante

Trebbiano di Lugana

Spuma fine e persistente, giallo paglierino, profumo intenso; gusto sapido, fresco, strutturato, persistente.

12-14°C

1—3 anni

Particolare pesce di lago, sformati di verdure. meal: aperitif, antipasto, fish (particularly fresh-water) dishes, vegetable molds

Lugana Spumante

Trebbiano di Lugana

Fine-grained, continuous perlage, straw-yellow, intense bouquet: savory, fresh, structured, lingering taste

12-14°C

1 to 3 years

Suitable throughout the meal: aperitif, antipasto, fish (particularly fresh-water) dishes, vegetable molds

