



## LUGANA CA' PERLAR ALDEGHERI

Nasce dalla vinificazione di un'uva, trebbiano di lugana, con caratteristiche uniche per clima e terreno. questo vino dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

### **UVAGGIO**

Trebbiano di lugana autoselezionatosi in loco, chardonnay, altri vecchi vitigni.

### **IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche**

I vigneti, situati a sud del lago di garda, sono situati in terreni con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcareo. E' una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli.

### **GLI IMPIANTI: il sistema e la densità**

Guyot con circa 5.000 viti/ettaro.

### **LA VENDEMMIA: tempi e modi**

Metà e fine settembre, la cernita è solo manuale.

### **LA VINIFICAZIONE**

Le uve arrivate in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto viene fermentato a temperatura termocontrollata per mantenere la fragranza del frutto. Segue un breve passaggio in barrique.

### **CA' PERLAR&CUCINA**

Ottimo come aperitivo si accompagna con antipasti freddi e tiepidi, con primi piatti, secondi piatti di pesce e di carni bianche; formaggi di media stagionatura. Si serve fresco a 10-12 °c.

