

MASI

BELDOSSO

LUGANA DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Lugana Beldosso è un bianco di carattere, che trae la sua struttura da un significativo affinamento in fusti di rovere.

È prodotto con le tradizionali uve Trebbiano in vigneti selezionati a conduzione biologica nella zona storica del Lugana, che si estende sulle dolci colline a sud del lago di Garda, tra le province di Verona e Brescia.



VITIGNI

Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato carico.

Olfatto: bouquet intenso di frutto della passione, agrumi e note di vaniglia.

Palato: pieno ed espressivo, buona acidità, finale intrigante che ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce e crostacei, risotti e pasta con sughi leggeri, carni bianche. Perfetto con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Prodotto da uve Trebbiano di Lugana coltivate su rilievi ondulati e dolci nel cuore della denominazione. Vino minerale dalla personalità conciliante. Vino biologico.

