

FASOLI GINO

vini dal 1925

LIBER LUGANA DOC



SUOLO:

Argilloso, calcareo, ricco di minerali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

UVE:

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

RESA / HA:

125 quintali

VENDEMMIA:

Seconda metà di Settembre, raccolta rigorosamente manuale e selezione dei migliori grappoli.

VINIFICAZIONE:

La pigiatura è delicata e soffice a grappolo intero. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in bottiglia sprigiona la mineralità, tipica del suolo di coltivazione delle uve Trebbiano di Lugana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumi delicatamente floreali e fragranti aromi di frutta esotica, agrumi e mandorle amare.

Al palato è sapido, fresco, pieno con un'ottima presenza di acidità ed una struttura equilibrata.

Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

FASOLI GINO

vini dal 1925

**LIBER
LUGANA DOC**

GASTRONOMIA:

Vino perfetto in abbinamento a formaggi poco stagionati, piatti di pesce, in particolare di lago. Ottimo per aperitivi, antipasti, e primi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

13,5% Vol.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt in scatole da 6.

POTENZIALE BEVIBILITA':

Può essere bevuto fino a 5 anni dalla data di imbottigliamento.



FASOLI GINO

vini dal 1925

LIBER
LUGANA DOC

PREMI

2017 LUGANA “LIBER” ‘15 – MEDAGLIA D’ORO – BIOFACH