**Malavasi Camilla – Lugana DOC**

**Descrizione**

**VITIGNO:** Trebbiano di Lugana 100%
**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve provengono dalla prima fascia di area calcarea argillosa del Lago di Garda della mitica Sirmione, altitudine 68 mt slm
**SESTO DI IMPIANTO:** Allevamento a filari con potatura a guyot
**AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata
**COLORE:** Paglierino intenso con riflessi verdognoli
**NASO:** Piacevole Bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale
**BOCCA:** Si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità
**CIBO:** Tutti i piatti a base di pesce, minestre, primi piatti di pasta e riso, carni bianche

**GRADO ALCOLICO:** 13%vol
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12° C

