

# Lugana



Il **Lugana DOC** viene prodotto esclusivamente a sud del Lago di Garda, in una piccola area che comprende in parte o totalmente i Comuni di Sirmione, Desenzano del Garda, Lonato, Pozzolengo, in Provincia di Brescia e Peschiera del Garda in Provincia di Verona. Le favorevoli condizioni climatiche determinate dalla grande massa del bacino del lago di Garda, hanno da sempre favorito lo sviluppo dei vigneti che si sviluppano lungo le sue rive.

Sono da considerare idonei solo i vigneti situati in terreni prevalentemente pianeggianti, sabbioso-argillosi e molto calcarei.

Il Lugana è un vino dalle origini antiche, prodotto sul Lago di Garda in una zona compresa tra Peschiera e Desenzano, in provincia di Brescia (1967). Nel 1967 il Disciplinare di Produzione del Lugana è stato tra i primi ad essere riconosciuto in Italia, a testimonianza della forte tradizione vitivinicola di queste terre.

Il **Lugana DOC** è ottenuto con uve provenienti da un particolare biotipo del vitigno Verdicchio, denominato Trebbiano di Lugana, in quantità non inferiore al 90%; è ammessa l'aggiunta, fino ad un massimo del 10%, di vitigni locali a frutto bianco e non aromatici.

I vini che ne derivano sono dotati di grande sapidità, struttura e armonia di profumi e gusti.

La colorazione varia dal giallo paglierino brillante, con sfumature verdognole più o meno accentuate, al giallo dorato dei vini più maturi. Il profumo è delicato, gradevole e caratteristico, con sentori di fiori e frutta a polpa bianca, talvolta di lievito, vaniglia e albicocche; il gusto è fresco e armonico, morbido e particolarmente delicato.