TOMMASI
Viticoltori dal 1902

Il Sestante

Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dopo anni di meticolosa ricerca nella zona storica del Lugana, abbiamo selezionato una piccola tenuta vitivinicola a San Martino della Battaglia

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: fiori bianchi con sentori di pesca e sottofondo agrumato

Gusto: armonico, rotondo, persistente al palato con sentori di frutta gialla e miele

UVE

Turbiana 100%

PROVENIENZA

.Il terreno è misto, con stratificazioni di sedimenti fini quali argille, in prevalenza calcaree, e limo. Le vigne sono allevate con la tipica "conduzione ad archetto", cioè i due tralci restanti dopo la potatura vengono piegati ad arco e legati.
La ricchezza del territorio e la selezione dei migliori grappoli, permettono di ottenere un vino di grande equilibrio e qualità.

VINIFICAZIONE e MATURAZIONE

4 mesi in acciaio inox

ALCOL

12,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

PRIMA ANNATA

1987

FORMATO BOTTIGLIA

750 ml

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago come trota, persico e lavarello, perfetto con insalate e cucina asiatica



www.tommasiwine.it

TOMMASI
Viticoltori dal 1902

PALLETTIZZAZIONE

CODICE EAN BOTTIGLIA : 8004645312407

CODICE EAN CASSETTA LEGNO:
8004645936900

NR. 4 CASSETTE PER COLLO
CODICE EAN COLLO : 8004645933909

NR.5 COLLI PER STRATO

NR. 4 STRATI PER PALETTA