



### Lugana DOC "Le Fornaci"

Dai Vigneti di San Martino della Battaglia, arrivano le migliori uve di Trebbiano di Lugana per comporre la magnifica melodia del Lugana "Le Fornaci" Tommasi. Il vino presenta colore giallo dorato intenso, il sapore è ricco e opulento, i sentori vanno dalla pesca alla mandorla alla vaniglia. Netti profumi di Nespola.

#### Indicazioni:

Ottimo come Vino "d'annata", il Lugana Tommasi ci può regalare piacevoli sorprese se fatto "rilassare" in cantina per un paio di annetti.

#### Abbinamenti:

Piatti di pesce, zuppe, Risotti.



#### DETTAGLI PRODOTTO:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Tipologia:               | Vini Bianchi                                 |
| Colore:                  | Bianco                                       |
| Uvaggio:                 | Trebbiano di Lugana 100%.                    |
| Nazione:                 | Italia                                       |
| Regione:                 | Veneto                                       |
| Denominazione:           | Lugana DOC                                   |
| Formato:                 | 75 cl.                                       |
| Consumo:                 | Potenziale di invecchiamento, da 1 a 3 Anni. |
| Temperatura di servizio: | 12° C  |