



ANTICA CASA
VISCONTI
DESENZANO DEL GARDA

Lugana Franco Visconti DOC

Il Lugana Franco Visconti porta con orgoglio il nome della famiglia che ha creato la storia del Lugana. Nasce tra le dolci colline di Sirmione, nel cuore della Lugana, dove è stato uno dei primi vini realizzati utilizzando esclusivamente il vitigno Turbiana in purezza.

Dopo tanti anni, viene ancora realizzato partendo dal cru storico, che, grazie all'esposizione particolare del vigneto e alla sua composizione peculiare, permette di ottenere un vino di grande eleganza e morbidezza. La selezione delle uve e la maturazione un po' più prolungata rispetto ai Lugana più giovani, arricchiscono e completano il profilo sensoriale, connotandolo con profonde note minerali e un grande potenziale di invecchiamento.

Vitigno: Turbiana 100%

Resa per ettaro: 7.500 LT

Vendemmia: manuale

Affinamento: acciaio

Caratteristiche sensoriali

Colore brillante, giallo paglierino. Al naso è intenso, elegante e particolarmente fine; le note di fiore bianco, unite a quelle fruttate sono completate da una spiccata mineralità che rispecchia in piena regola la tipicità del Lugana proveniente dai vigneti di Sirmione. In bocca si caratterizza per carattere e struttura, con note di frutta bianca e un tipico sentore vegetale, ben bilanciati da una omogenea nota sapida.

Accompagna naturalmente piatti a base di pesce di lago, sia al forno che bolliti, ma anche paste con astice, pasta con sarde, carni bianche, minestre saporite, piatti di verdure. Si consiglia di servire a una temperatura di 12°gradi.



Distribuito da


Philarmonica