



**TOMMASI®**

Viticoltori dal 1902

## Le Fornaci Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Nella zona storica del Lugana, sulla sponda a sud del Lago di Garda,  
nasce questo vino intenso e armonico che unisce struttura ed eleganza.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo intenso e brillante  
all'olfatto è fruttato e fragrante,  
su note di frutta tropicale e pompelmo.  
Al gusto è secco e armonico e presenta  
un'elegante freschezza gustativa.  
È intenso e persistente nel finale sapido,  
minerale con il tipico sentore di mandorla.

### UVE

Turbiana 100%

### PROVENIENZA

Vigneti di proprietà a Sirmione coltivati  
a guyot con alta densità di impianto.  
Una parcella è su un terreno a base calcarea,  
variamente stratificata e argillosa,  
le altre due hanno una composizione  
più sabbiosa ed è ricca di limo.  
La selezione delle uve dal suolo argilloso  
conferisce corpo e struttura, il suolo sabbioso  
dona invece aroma ed eleganza.

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Il Lugana Le Fornaci è ottenuto da una  
accurata raccolta delle uve. Seguono  
fermentazione lenta a temperatura  
controllata (14°/18°) e sfecciatura per  
sedimentazione naturale.  
Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti  
fini a cui segue la maturazione in acciaio.

### ALCOL

12,5% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, con antipasti e  
finger food, esalta le preparazioni a base  
di pesce di lago e di mare.  
Ottimo con primi piatti saporiti, risotti,  
carni delicate e con formaggi freschi.

### BOTTIGLIA

750 ml



[www.tommasi.com](http://www.tommasi.com)



TOMMASI · FAMILY · ESTATES