



**Agricola CONATI di Marco Conati e C. sas**

Via Incisa 10 - 37022 Fumane (VR)  
Tel +39 045 6839130 - Fax 0039 045 6839130

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

[marco@agricolaconati.com](mailto:marco@agricolaconati.com)

## **LUGANA D.O.C. CONATI**

**CLASSIFICAZIONE:** Lugana Denominazione di Origine Controllata.

**FILOSOFIA DI PRODUZIONE:** La volontà è quella di proporre un vino bianco che nella sua giovinezza si presenta fresco, lineare e di grande finezza ed eleganza, ma che con il tempo è in grado di evolvere verso sentori più complessi ed intriganti.

**UVAGGIO:** L'uva con il quale viene prodotto questo vino è la "Turbiana", un vitigno autoctono del basso Garda selezionato nei secoli dai vignaioli locali e la cui coltivazione viene conservata e trasmessa ancora oggi. Turbiana 100%

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:** Le uve vengono raccolte a maturazione completa verso la metà di Ottobre, questo, grazie anche alle caratteristiche del terreno, permette la produzione di un vino di struttura dotato di ottime capacità di invecchiamento. La vinificazione avviene solamente in acciaio a temperature controllate. A fermentazione completata seguono frequenti "batonages" sulle fecce fini che arricchiscono il vino di componenti naturali.

**DESCRIZIONE:** Vino bianco con colorazione che va da un brillante paglierino ad accennate sfumature verdognole, raggiungendo riflessi dorati con l'affinamento in bottiglia. Al naso risulta un piacevole bouquet alla pesca e melone con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato di forte personalità e ottimo frutto.

**ABBINAMENTI:** Questo vino si abbina in particolar modo con antipasti freddi e tiepidi ma delicati, accompagna perfettamente piatti di pesce e crostacei in generale; può inoltre essere abbinato con formaggi morbidi. Ottimo come aperitivo.

