

HERITAGE

Tradizione e futuro. Passato e presente. La doppia etichetta simboleggia l'unione tra i diversi momenti della nostra storia. La linea "Le Fattorie" delle Cantine Montresor sono pura emozione. Questi vini esprimono l'identità di un territorio così unico e forte da lasciare una traccia indelebile nella vita di chi li incontra: un piacere raro. È questo lo stile Montresor, riconoscibile dalla bottiglia personalizzata marchiata dalla storia delle Cantine Giacomo Montresor.

LUGANA DOP



UVAGGIO

Turbiana.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Colline moreniche a sud del Lago di Garda su terreni calcarei.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 15 giorni. Segue un prolungato affinamento sui lieviti in botte di legno.

COLORE

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

SAPORE

Profumo floreale, suadente ed un sapore pieno e rotondo che ricorda la pesca gialla, la mela matura e la susina. Gradevole mineralità con leggere note di erba falciata.

SERVIZIO

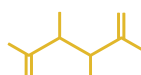
Si accompagna agli antipasti, alle minestre, alle carni bianche ed ai piatti a base di uova. È perfetto con i piatti di pesce sia di lago che di mare.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
13%



ACIDITÀ
5,4 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

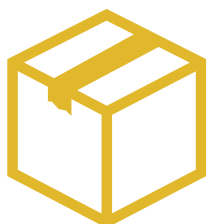
Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



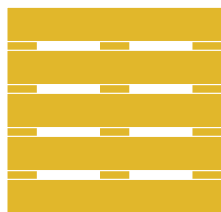
BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero
Larghezza:	87,2 mm
Altezza:	297 mm
Tara:	700 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1460
EAN:	8003503010615



CARTONE

Lunghezza:	297 mm
Larghezza:	292 mm
Altezza:	305 mm
Tara:	326 gr
Peso lordo:	9086 gr
EAN:	80035030159554



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80x115
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	727 kg