

CATEGORIA  
VINI BIANCHI DOC  
ANNATE 2018 E PRECEDENTI



# “ARILICA”

## Lugana DOC 2017



Località: **Desenzano del Garda (BS) - Lombardia**

Telefono: **030.9910363**

E-mail: **info@pilandro.it**

 **www.pilandro.com**

 **@aziendaagricolapilandro**

 **@pilandro**

Denominazione: **Lugana DOC**

Colore: **Bianco**

Annata: **2017**

Vitigno: **Turbiana**

Zona di produzione: **Desenzano del Garda (BS)**

Altimetria: **60 - 80 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Argilloso**

Epoca di Vendemmia: **Inizio ottobre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **14° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **12 mesi**

Affinamento: **24 mesi**

Gradazione alcolica: **13% vol.**

Classification: **Lugana DOC**

Type of wine: **White**

Vintage: **2017**

Grape variety: **Turbiana**

Area of production: **Desenzano del Garda (BS)**

Altitude: **60 - 80 mt a.s.l.**

Soil: **Clay**

Harvest period: **Beginning of October**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **14° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **12 months**

Refining of wine: **24 months**

Alcoholic graduation: **13% vol.**

*Nel cuore della Lugana, a San Martino della Battaglia fu edificata l'antica Domus Pilandro; la famiglia Lavelli, proprietaria di questa storica cascina, coltiva i suoi 7 ha di vigneto dal 1980. Vini di territorio, che giocano su freschezza di frutto e di fiore, agili, dinamici di beva e salina mineralità. L'approccio dell'azienda è quello di chi sa guardare alla secolare tradizione di queste zone, senza temere di proiettare lo sguardo verso il futuro al fine di produrre vini sempre identitari e attuali.*

*Arilica, antico nome di Peschiera del Garda, è un Lugana di grande eleganza, sapientemente affinato in tonneaux di rovere francese. Si veste di un colore giallo paglierino cristallino. Al naso regala un bouquet di profumi che ricordano la pesca bianca, il mandarino, le foglie di salvia e una delicata nota di vaniglia. In bocca è intenso e appagante. La sua vibrante freschezza è attraversata da una sapidità di matrice minerale.*

