



PAOLO COTTINI
Paolo Cottini

LUGANA DOC

Vino dal colore giallo paglierino chiaro.
Al naso si presenta con profumi di agrumi e note esotiche.
Un vino che in bocca spicca la tipicità di un vino di spessore, caldo e persistente. Si abbina a tutti i tipi di piatti a base di pesce, primi piatti di pasta e carni bianche.
Servire a 8°-10° C.



Nome: Lugana DOC

Grado alcolico: 13,5% vol.

Produttore: Azienda Agricola Paolo Cottini

Varietà: Trebbiano di Lugana 100%

Origine: Peschiera del Garda (VR)

Resa: 90 Q.li/ ha

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale

Fermentazione: Tradizionale a temperatura controllata

Invecchiamento: No

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Dimensione bottiglia: 8,30 cm (D) x 31 cm (H)

Peso lordo: 1,300 Kg

Volume: 750 ml

Dimensione cartone: 32 cm (LU) x 26 cm (LA) x 18,5

Peso cartone: 8,2 Kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | www.paolocottini.it

📍 @paolocottiniwinery

👤 Paolo Cottini