



MONTE ZOVO  
LE CIVAIE

## Le Civaie LUGANA DOC

Il nostro Lugana nasce in un luogo di rara bellezza, affacciato sul Lago di Garda. Qui le argille bianche, caratteristiche della zona, danno vita ad un vino dalle qualità uniche. Nasce dall'ambizione e da un profondo rispetto del territorio. Ai piedi della Torre di San Martino della Battaglia.



100% Turbiana



Intense note floreali



Sentori frutta esotica



Note agrumate

## IL VIGNETO

Prodotto in Lombardia, nella zona del basso Lago di Garda. Le uve provengono dai vigneti di proprietà più vocati, per l'elevato tenore di argilla bianca e per la loro posizione.

## LA PRODUZIONE

Le uve vengono raccolte nella prima settimana di Settembre. Il vino viene vinificato in botti di acciaio, dove viene successivamente lasciato ad affinare sui lieviti selezionati per 5 mesi. Viene lasciato riposare 2 mesi in bottiglia.

## ABBINAMENTI IN CUCINA



Piatti di pesce o  
carne bianca



Piatti a base di  
crostacei o molluschi



Cucina etcnica