

LUGANA

SUPERIORE DOC

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

10 mesi in acciaio + 2/3 mesi in bottiglia. 10% della massa, passaggio in botte di rovere per 2 mesi.

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Gradazione alcolica

13,5%

Acidità

5,8 g/l

Residuo di zucchero

2 g/l

Abbinamenti

Ottimo abbinamento a carni non elaborate, si accompagna a piatti di lago e pesce in genere.

Colore

Giallo paglierino carico con tenui riflessi verdognoli.

Naso

Piacevole e intenso con fragranti note di fiori, frutti a polpa bianca e mandorle.

Palato

Di buona attaccatura acidica e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprende la sapidità e la chiusura minerale.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432223566



BORGO LA CACCIA
— *wines & events* —

www.borgolacaccia.it