



LUGANA D.O.C - BIO

Frutto dei solo 4 ettari di proprietà nel comune di Desenzano, il lugana rispecchia i caratteri originali della tradizione antica. Frutti bianchi, albicocca, mandorla al naso, si apre al palato con una piacevole equilibrata complessità che chiude con la salinità tipica del vitigno e della zona.

Harvested in the 4 hectares family property located in Desenzano, Lugana reflects the characteristic of the area original tradition of winemaking. White flower, apricot, almond on the nose, opens up on the palate with a pleasant and well-balanced complexity, and finish with a nice minerality typical of the grape varietal.

Bottiglie prodotte Bottles produced	20.000
Varietà Varietal	Turbiana
Tipo di Suolo Soil	Argilla Clay
Altitudine Elevation	80 mt slm
Esposizione Exposition	Sud est South east
Allevamento System	Guyot
Conduzione Farming	Biologica Organic farming
Vendemmia Harvest	Manuale in cassetta con selezione dei grappoli Carefully hand-picked
Vinificazione Vinification	Pressatura soffice e fermentazione con lieviti locali selezionati Soft pressed, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts
Affinamento Aging	Minimo 4 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio In stainless steel, on the lees for at least 4 months

