

LUGANA D.O.C BIO



ITALIANO

Frutto dei solo 5 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.

CARATTERISTICHE

BOTTIGLIE PRODOTTE

35.000

VARIETÀ

Turbiana

TIPO DI SUOLO

Argilla

ALTITUDINE

80 mt slm

ESPOSIZIONE

Sud est

ALLEVAMENTO

Guyot

CONDUZIONE

Biologica

VENDEMMIA

Manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione con lieviti locali selezionati

AFFINAMENTO

Minimo 4 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio

ENGLISH

Harvested in the 5 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.

CHARACTERISTICS

BOTTLES PRODUCED

35.000

VARIETAL

Turbiana

SOIL

Clay

ELEVATION

80 mt slm

EXPOSITION

South east

SYSTEM

Guyot

FARMING

Organic farming

HARVEST

Carefully hand-picked

VINIFICATION

Soft pressed, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts

AGING

In stainless steel, on the lees for at least 4 months



 LA MERIDIANA

LUGANA

