



MADRE PERLA #BIO 2018

Denominazione: Lugana Riserva DOP

Vitigni: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare

Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.

Tipologia di terreno: Calcareo argilloso, origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Densità di impianto: Circa 5.000 viti per ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata a Settembre

Vinificazione: Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve

Pressatura: Soffice, dell'uva intera

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 15°C

Durata della fermentazione: 8/10 Giorni

Affinamento: Permanenza in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi

#

Appellation: Lugana Riserva DOP

Grape varieties: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

Vineyard location: Located on the hills of Lonato del Garda

Altitude: 150-250 metres (492-820 Feet) above sea level

Soil characteristics: Calcareous clay soil, morainic origin

Training system: Guyot

Average vine age: 20 years

Density of planting: 5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)

Harvest: Manual harvest in September

Vinification: Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes

Pressing: Soft pressing of whole grapes

Fermentation: In temperature controlled stainless steel tanks

Fermentation temperature: 15°C

Length of fermentation: 8/10 days

Ageing: 12 months in stainless steel tanks on yeast lees

#

Produzione media per ettaro / Average yield per hectare : 9 tons

Alcol / Alcohol by volume : 13,0 %

Acidità totale / Total acidity: 5,55 g/l tartaric acid

Residuo zuccherino / Residual sugars: 0,6 g/l

Estratto secco netto / Not reduced extract : 18,2 g/l

Solforosa totale / Total sulphurous dioxide : 75 mg/l

#

Formati / Volume: 750ml

Vino Biologico Certificato da SIDEL Spa Organismo di controllo autorizzato MIPAF ITBIO012 /
Dry White Wine made with Certified Organic Grapes by SIDEL Spa - MIPAF ITBIO012