



LUGANA BIO MILLESIMATO #2019

Denominazione: Lugana Spumante DOP, Metodo Classico

Dosaggio: Brut Nature

Vitigni: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare

Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.

Tipologia di terreno: Calcereo 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 tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre

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

Pressatura: Soffice, dell'uva intera

1ª fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 15°C

Durata della fermentazione: 8/10 Giorni

Affinamento: Permanenza in acciaio

2ª fermentazione: In bottiglia, permanenza sui lieviti per 11 mesi

Remuage: A mano su pupitres

#

Appellation: Lugana Spumate DOP, Classic Method

Dosage: Brut Nature

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 between late August and early September

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

Pressing: Soft pressing of whole grapes

1st fermentation: In temperature controlled stainless steel tanks

Fermentation temperature: 15°C (59°F)

Length of fermentation: 8/10 days

Ageing: In stainless steel tanks

2nd fermentation: In bottle, 11 months on the lees

Remuage: By hand on pupitres

#

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

Alcol / Alcohol by volume : 12,5 %

Acidità totale / Total acidity: 5,3 g/l tartaric acid

Residuo zuccherino / Residual sugars: 2,0 g/l

Estratto secco netto / Not reduced extract : 20,6 g/l

Solforosa totale / Total sulphurous dioxide : 115 mg/l

Formati / Volume: 750 ml

#

Vino Biologico Certificato da SIDEL Spa Organismo di controllo autorizzato MIPAF IT BIO 012

Dry White Wine made with Certified Organic Grapes by SIDEL Spa - MIPAF IT BIO 012