



CANTINA

BULGARINI

"010"

LUGANA DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Pozzolengo - Brescia. Zona tipica del Lugana.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Turbiana 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 80-90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata parte in acciaio e parte in tonneaux, lungo affinamento sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di frutta con sentori di pesca e albicocca, miele e spezie; finemente minerale. Intenso al palato, sapido, ampio e strutturato con una lunga persistenza fruttata. Adatto ad un affinamento di 5-7 anni.

ABBINAMENTI

Pesce di mare, carni bianche speziate, formaggi vaccini di media stagionatura e caprini erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5%.

CONTENUTO | 0,75 l





Turbiana



AREA OF PRODUCTION

Pozzolengo - Brescia. Typical area of Lugana.

SOIL CONSTITUTION

The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Turbiana 100% .

PRODUCTION PER HECTARE | 80-90 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

VINIFICATION

Light pressing, fermentation at controlled Temperature, partly in stainless steel tanks and partly in barrels, long maturation on the lees.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense straw-yellow colour with golden tinges. Fruity aromas with hints of peach and apricot, honey and spices; delicately mineral. Pronounced palate, full-flavoured, pervasive and firmly structured with a long fruity finish. Suitable for 5-7 years of ageing.

PAIRINGS

Seafood, spicy white meats, medium mature cow milk cheese and herbed goat cheese.

SERVING TEMPERATURE | 10-12° C.

ALCOHOL CONTENT | 13,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75



ANBAUGEBIET

Pozzolengo - Brescia. Typisches Gebiet des Lugana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG | Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Turbiana 100% .

PRODUKTION PRO HEKTAR
80-90 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im September.

WEINHERSTELLUNG

Sanfte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur, teilweise in Stahl und teils in Tonneaux, langer Ausbau auf den Hefen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe sehr intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen. An der Nase duftet er nach Früchten mit Anklängen nach Pfirsich und Aprikose, Honig und Gewürzen, leicht mineralisch. Am Gaumen intensiv, harmonischer und delikater Geschmack, weit und gut strukturiert, hat eine lange fruchtige Beständigkeit. Geeignet zu einer Verfeinerung von 5-7 Jahren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Meeresfisch, weißes gewürztes Fleisch, Kuhmilchkäse von mittlerer Alterung und Kräuterziegenkäse.

SERVIERTEMPERATUR | 10-12° C.

ALCOHOL | 13,5%.

INHALT | 0,75 l