



CANTINA
BULGARINI

CÀ VAIBÒ
LUGANA DOC
SUPERIORE

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 di uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE
Breve appassimento di uve selezionate, successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di cui parte in piccoli legni selezionati. Imbottigliamento estivo ed affinamento per 5-6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino denso con brillanti riflessi oro caldo, aroma tipico fruttato a nota di albicocca-pesca con morbide sensazioni evolutive, struttura profonda di buono spessore dalla forte persistenza aromatica. Vino bianco importante a medio-lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI
Pesce, crostacei e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 14%.

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

Short drying period of selected grapes followed by light pressing. Fermentation at controlled temperature, partly carried out in small wooden barrels. Summer bottling and ageing in bottle for 5-6 months.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Dense straw-yellow colour with brilliant shades of warm gold, typical fruity aroma with notes of apricot and peach and a smooth aftertaste; deep profile with good structure and long-lasting finish. An important white wine with medium-long ageing.

PAIRINGS

Fish and crustaceans, mature cheese.

SERVING TEMPERATURE | 10-12° C.

ALCOHOL CONTENT | 14% C.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



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

Kurze Verdorrung ausgesuchter Trauben, darauffolgende sanfte Pressung. Gärung bei kontrollierter Temperatur, ein Teil davon in kleinen ausgesuchten Holzfässern. Abfüllung im Sommer und Ausbau von 5-6 Monaten in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe dichtes Strohgelb mit glänzenden Reflexen in einem warmen Goldton, typisch fruchtiges Aroma mit einer Note von Aprikose- Pfirsich mit weichen sich entwickelnden Eindrücken, tiefe Struktur guter Dichte von aromatischer starker Beständigkeit. Wichtiger Weißwein von mittlerer bis langer Alterung.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Fisch und Krustentiere, scharfe Käse.

SERVIERTEMPERATUR | 10-12° C.

ALKOHOL | 14% C.

INHALT | 0,75 l