



CANTINA  
**BULGARINI**

## DOLCE ANGELICA VINO BIANCO

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 | Uve bianche.  
PRODUZIONE PER ETTARO | 90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE  
Appassimento delle uve in cassetta fino ad inizio dicembre. La vinificazione in bianco avviene parte in acciaio e parte in botti di rovere. Successivo affinamento di circa 10 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE  
Colore giallo dorato, profumi che ricordano i fiori gialli, la frutta sciropata, con note di agrumi maturi, rese più gentili dall'affinamento in barrique. Sapore molto morbido caratterizzato da sensazioni avvolgenti supportate da un'importante struttura e dalla ricca presenza di estratto.

ABBINAMENTI  
Formaggi erborinati, pasticceria secca e frutta secca tostata.

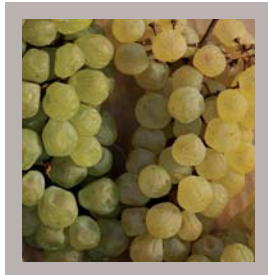
TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 14%.

CONTENUTO | 0,375 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 | White grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 90 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September.

### VINIFICATION

Drying of grapes in small crates until the beginning of December. The white wine vinification takes place partly in steel tanks and partly in small oak barrels. Aged for approximately ten months in barrels and then for six months in the bottle.

### ORGANOLEPTIC FEATURES

Golden yellow colour with aromas reminiscent of yellow flowers and fruits in syrup, with notes of ripen citrus refined by the ageing in barriques. The flavour profile is very smooth and characterized by enveloping sensations, supported by an important structure and by the rich presence of extract.

PAIRINGS | Blue vein cheeses, dry pastries and toasted dried fruit.

SERVING TEMPERATURE | 12° C.

ALCOHOL CONTENT | 14%.

BOTTLE CONTENT | 0,375 l

## Chardonnay



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 | Vers. weiße Rebsorten.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 90 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im September

### WEINHERSTELLUNG

Trocknen der Trauben in Kisten bis Anfang Dezember. Die Weißweibereitung erfolgt teils in Stahlfässern teils in kleinen Eichenholzfässern. Der Ausbau findet zehn Monate im Fass und sechs Monate in der Flasche statt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe goldgelb, Duft, der an gelbe Blumen erinnert, an eingekochtes Obst mit Nuancen reifer Zitrusfrüchte, vom Ausbau in Barrique lieblicher gemacht. Geschmack sehr weich, charakterisiert durch mitreißende Eindrücke getragen von einer wichtigen Struktur und von der reichen Präsenz des Extrakts.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Kräuterkäse, trockenes Gebäck und geröstetes trockenes Obst.

SERVIERTEMPERATUR | 12° C.

ALKOHOL | 14%.

INHALT | 0,375 l