



CANTINA
BULGARINI

FIOR DI LAGO VINO BIANCO

ZONA PRODUZIONE | Pozzolengo Brescia

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice

VITIGNI | Uve bianche miste

PRODUZIONE PER ETTARO | 140 q.li d'uva

VENDEMMIA | Manuale, a settembre

VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti in serbatoi d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi brillanti. All'olfatto è fine e persistente con intense note tipicamente varietali. Il sapore è morbido, armonico, fresco e con una buona persistenza. Vino particolarmente adatto ad essere consumato giovane.

ABBINAMENTI | Risotti, piatti a base di pesce magro, carni bianche, insalate

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%

CONTENUTO | 0,75 l





Uve varietà bacca bianca



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo Brescia

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 grapes varieties

PRODUCTION PER HECTAR | 140 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature with long maturation on the lees in steel tanks.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Straw-yellow colour with bright hues. Nose: fine and persistent with typical varietal notes. Smooth, harmonic, fresh and long lasting taste. Fresh and immediately drinkable wine.

PAIRINGS | Risotto, fish and seafood, white meat, salads.

SERVING TEMPERATURE | 10-12°C

ALCOHOL CONTENT | 12,5%

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo Brescia

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

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

ZÜCHTUNGSSYSTEM | Reihen mit einfachem Bogen

WEINSTOCK | Verschiedene Weißtraubensorten

PRODUKTION PRO HEKTAR | 140 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im September

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur, Ausbau auf den Hefen in Edelstahlbehältern.

WEINCHARAKTERISTIKEN

Helle strohgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. Bukett fein und langhaltig mit intensiven sortentypischen Noten. Am Gaumen weich, harmonisch, frisch und lang anhaltend. Junger, trinkfertiger Wein.

SERVIERVORSCHLÄGE

Reisgerichte, Fischgerichte, weißes Fleisch, Salatteller.

SERVIERTEMPERATUR | 10-12°C

ALKOHOLGEHALT | 12,5%

INHALT | 0,75 l