



CANTINA

BULGARINI

STELLE DI LUGANA VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT 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 di Lugana 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | max 125 q.li nel rispetto del disciplinare.

VENDEMMIA | Manuale a settembre.

VINIFICAZIONE | Raccolta manuale in cassetta, pigiatura soffice, fermentazione tradizionale 20 giorni. Sosta sui lieviti 20 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore dorato e brillante. Perlage fine. All'olfatto si presenta fresco con note fruttate di pesca bianca ed agrumate tipiche del Lugana. In bocca è gustoso e sapido con una bollicina persistente cremosa e delicata. Piacevole nell'attacco di bocca mette in luce tutta la sua freschezza. È persistente nel finale lasciando una gradevole nota di mandorla.

ABBINAMENTI | Indicato nell'aperitivo con finger food delicati. Può stupire sui risotti di pesce ma è capace di sostenere tranquillamente tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-9° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l - 1,5 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 di Lugana 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | Max 125 quintals according to the production regulations.

HARVEST | Manually, in September.

VINIFICATION

Harvest by hand, using small crates; light pressing; traditional fermentation for twenty days. Maturation on the lees for twenty months.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Bright, golden colour. Delicate perlage. It has a fresh nose, with fruity notes of white peach and citrus fruits typical of Lugana. It is flavoursome and savoury with a lingering creamy and delicate sparkle. Pleasant on the palate, with an outstanding crispy freshness. The finish is long and leaves a note of almonds.

PAIRINGS

Suitable for appetizers with delicate finger food. Remarkable with seafood risotto and throughout a complete meal.

SERVING TEMPERATURE | 8-9° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l - 1,5 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 di Lugana 100%.

PRODUKTION PRO HEKTAR | Maximal 125 Doppelzentner gemäß den Produktionsregeln.

WEINLESE | Handlese, im September.

WEINHERSTELLUNG

Ernte von Hand in Kisten, sanfte Pressung, traditionelle Gärung 20 Tage. Lagerung auf den Hefen 20 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldene und leuchtende Farbe. Feine Perlage. An der Nase frisch mit fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten typisch für Lugana. Am Gaumen ist er schmackhaft und wohlschmeckend mit einem andauernden cremigen und delikaten Bläschen. Angenehm der Angriff im Mund, der seine gesamte Frische hervorhebt. Mit langem Abgang hinterlässt er eine angenehme Mandelnote.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Geeignet zum Aperitif mit delikatem Fingerfood. Erstaunend bei Fischrisotto und bei der ganzen Mahlzeit.

SERVIERTEMPERATUR | 8-9° C.

ALKOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l - 1,5 l