



CANTINA  
**BULGARINI**

## LUGANA DOC GOCCE D'ORO

### ZONA DI PRODUZIONE

Pozzolengo - Brescia. Zona tipica del Lugana.

### COSTITUZIONE DEL TERRENO

Le uve vengono prodotte in un unico appezzamento, da un vigneto esposto est-ovest e irradiato dai raggi solari per l'intera giornata. La Turbiana, in queste particolari condizioni pedoclimatiche, raggiunge la perfetta maturazione e gli acini acquisiscono un colore dorato.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Turbiana 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 125 q.li di uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lungo affinamento sui lieviti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Tipico e fruttato con nota delicata di pesca e albicocca. Decisamente fresco e sapido al palato, dotato di una buona struttura e una lunga persistenza aromatica con finale leggermente ammandorlato. Adatto ad un medio periodo di affinamento (3-5 anni).

### ABBINAMENTI

Appetizers a base di verdure e crudità di pesce. Carni bianche finemente speziate e formaggi vaccini freschi e cremosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 13%.

CONTENUTO | 0,75 l





Turbiana



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.  
Typical area of Lugana.

#### SOIL CONSTITUTION

The grapes, employed for this particular type of Lugana, are produced in a sole plot of vineyards, east-west oriented and exposed to the sunlight for the whole day. The Turbiana grape, under these peculiar pedo-climatic conditions, reaches a perfectly even ripeness and enhances its golden shade.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Turbiana 100%

PRODUCTION PER HECTARE | 125 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

#### VINIFICATION

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

#### ORGANOLEPTIC FEATURES

Straw-yellow color with greenish hues. Characteristic and fruity with delicate hints of peach and apricot. Decidedly fresh and sapid on the palate, having a good structure and a long flavour intensity, with slightly almond-edged finish. Suitable for a medium ageing (3-5 years).

#### PAIRINGS

Vegetable appetizers and raw fish crudités. Lightly spiced white meats and fresh, creamy cow milk cheese.

SERVING TEMPERATURE | 10-12° C.

ALCOHOL CONTENT | 13%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia. Typisches Gebiet des Lugana.

#### BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Die Trauben stammen von einer Einzellage, die den ganzen Tag aufgrund einer optimalen Ost-West Ausrichtung den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist. Die Turbiana erreicht in diesen besonderen pedoklimatischen Bedingungen die perfekte Reifung und eine goldene Farbe.

#### SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Turbiana 100% .

PRODUKTION PRO HEKTAR  
125 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im September.

#### WEINHERSTELLUNG

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

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote. Geeignet zu einer durchschnittlichen Verfeinerung von 3-5 Jahren.

#### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Appetizers auf Gemüsebasis und roher Fisch. Weißes Fleisch, fein gewürzt und frischer, und cremiger Kuhmilchkäse.

SERVIERTEMPERATUR | 10-12° C.

ALKOHOL | 13%.

INHALT | 0,75 l