



CANTINA

BULGARINI

LUGANA DOC VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

40 MONTHS
Aging on the lees for

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%,
viti di almeno 40 anni.

PRODUZIONE PER ETTARO | max 110 q.li (disciplinare prevede max 125 q.li)

VENDEMMIA | Manuale a Settembre.

VINIFICAZIONE | Raccolta manuale in cassetta, pigiatura soffice ed estrazione del solo mosto fiore. Fermentazione a bassa temperatura, affinamento del vino per 8 mesi in vasche inox. Riferimentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno **40 mesi** prima di procedere al remuage e alla sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore paglierino brillante dal perlage finissimo e persistente. All'olfatto è pulito, fresco, con note che spaziano dall'agrumato, alla frutta fresca, ai sentori di panificazione. In bocca risulta fresco, avvolgente, asciutto con note sapide e minerali. Persistente ed armonico, nel finale escono note di frutta a guscio e di bucce candite.

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 | 6-8° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l - 1,5 l

CONFEZIONI | 3 bott. Legno - 6 bott. Legno





Turbiana



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

SOIL CONSTITUTION

Morainic Hills from Quaternary period, featuring
loamy gravelly and clay soil.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Turbiana di Lugana 100%, 40-
year-old vineyards.

PRODUCTION PER HECTARE | max 110 quintals
(The product specification states max 125
quintals)

HARVEST | Manual harvesting in September

VINIFICATION

manual harvesting in crates, soft pressing and
extraction only of the free-run juice. Fermentation at
low temperature, ageing of the wine for 8 months in
steel tanks. After the second fermentation in bottle,
it ages on the lees for at least **40 months** before the
remuage and the degorgement.

TASTING NOTES | bright straw yellow colour, fine
and lingering perlage. Fresh and neat nose, with an
array of hints of citrus fruit, crispy fruits and baking
flavours. Fresh, enveloping and dry in the mouth
with savoury and mineral notes. Persistent and
harmonious, with a finish of nuts and candied peel.

FOOD PAIRINGS

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

SERVING TEMPERATURE | 6-8° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l - 1,5 l

BOX | 3 bott. Woodenbox - 6 bott. Woodenbox



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 | 110
Doppelzentner (Maximal 125 Doppelzentner gemäß
den Produktionsregeln.)

WEINLESE | Handlese, im September.

WEINHERSTELLUNG

Ernte von Hand in Kisten, sanfte Pressung,
traditionelle Gärung, reifung des Weines für 8 Monate
in Edelstahl tanks. **Lagerung auf den Hefen 40
Monate.**

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helle Farbe, von Perlage fein und anhaltend. Der
Geruch ist sauber, frisch, mit Noten, die von
Zitrusfrüchten, frischem Obst, Backgerüchten
reichen. Im Mund ist er frisch, einhüllend, trocken mit
wohlschmeckenden und mineralischen Noten.
Persistent und harmonisch, im Finale kommen
Nachschmecken von Schalenfrüchten und kandierten
Schalen.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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

SERVIERTEMPERATUR | 6-8° C.

ALCOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l - 1,5 l

GESCHENKBOX | 3 bott. Holzkiste - 6 bott. Holzkiste