



CANTINA

BULGARINI

Artist Collection LUGANA 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 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 125 q.li di uva.

VENDEMMIA | Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con affinamento sui lieviti. Fermentazione malolattica non svolta.

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 | 8 - 10° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 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 100%

PRODUCTION PER HECTARE | 125 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

VINIFICATION | Light pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks with maturation on the lees. Malolactic fermentation not carried out.

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 | 8-10° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

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 | 8-10° C.

ALKOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l