



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

PREMIUM

Premium Collection

Lugana DOC
010



Turbiana

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
13,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l, 1,5 l



ZONA DI 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.

VITIGNO | Turbiana 100%. Vite di almeno 37 anni

PRODUZIONE PER ETTARO | 80-90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a fine settembre.

VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in atmosfera inerte. Invecchiamento di una parte del vino in tonneau di rovere francese per 6 mesi e l'altra parte in vasca d'acciaio con lungo affinamento sui lieviti. Fermentazione malolattica non svolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di frutta con sentori di pesca e albicocca, miele e spezie; finemente minerale. Intenso al palato, sapido, ampio e strutturato con una lunga persistenza fruttata.

ABBINAMENTI | Pesce di mare, carni bianche speziate, formaggi vaccini di media stagionatura e caprini erborinati.

PRODUCTION AREA | Pozzolengo - Brescia.

GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Turbiana 100%. Vineyards at least 37 years old.

PRODUCTION PER HECTARE | 80-90 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, end of September

VINIFICATION | Light pressing, fermentation at controlled temperature in an inert atmosphere. Aging partly in french oak tonneau for 6 months, partly in steel tanks. Malolactic fermentation not carried out.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense straw-yellow colour with golden tinges. Fruity aromas with hints of peach and apricot, honey and spices; delicately mineral. Pronounced palate, full-flavoured, pervasive and firmly structured with a long fruity finish.

PAIRINGS | Seafood, spicy white meats, medium mature cow milk cheese and herbed goat cheese.