



f vinibulgarini  
@cantinabulgarini

CANTINA  
**BULGARINI**  
*L'oro della nostra terra*

ARTIST

## Artist Collection

Lugana DOC



Turbiana

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE  
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT  
12,5%

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



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%.

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, albicocca, frutta tropicale, ananas e pompelmo. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione note minerali. Decisamente fresco e sapido al palato, dotato di una buona struttura e una lunga persistenza aromatica con finale leggermente ammandorlato.

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

PRODUCTION AREA | Pozzolengo - Brescia.

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

VINE 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 CHARACTERISTICS | Straw-yellow color with greenish hues. Typical and fruity with delicate notes of peach, apricot, tropical fruit, pineapple and grapefruit. Time allows it to evolve, expressing mineral notes with greater finesse. Decidedly fresh and sapid on the palate, having a good structure and a long flavour intensity, with slightly almond-edged finish.

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