



f vinibulgarini  
@cantinabulgarini

**40 MONTHS**  
Aging on the lees for

Lugana DOC  
Vino spumante di Qualità  
Metodo Classico Brut



Turbiana



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** | 110 q.li di uva.

**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**  
SERVING TEMPERATURE  
6-8°C

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
ALCOHOL CONTENT  
12,5%

**CONTENUTO**  
BOTTLE CONTENT  
0,75 l, 1,50 l



0,75 l



1,5 l

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

## Artist Collection

ARTIST

*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%

*PRODUCTION PER HECTARE* | 110 quintals of grapes.

*HARVEST* | Manually, 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.

*ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS* | 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.

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