



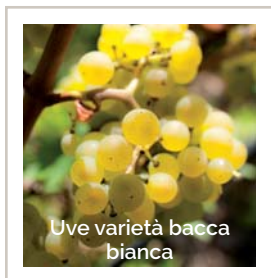
f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

SPECIAL

Special Collection

Fior di Lago
Vino bianco



Uve varietà bacca
bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l

ZONA PRODUZIONE | Ponti sul Mincio - Mantova.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice

VITIGNI | Varietà a bacca bianca.

PRODUZIONE PER ETTARO | 130 q.li d'uva

VENDEMMIA | Manuale, a settembre

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fine, con bouquet fruttato di albicocca, pesca bianca, agrumi e leggermente floreale, con note delicate di gelsomino. Al palato è fresco ed equilibrato, di media-lunga persistenza.

ABBINAMENTI | Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto. Risotti, piatti a base di pesce, carni bianche, insalate.

AREA OF PRODUCTION | Ponti sul Mincio - Mantova

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 | White grapes varieties

PRODUCTION PER HECTAR | 130 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Straw-yellow colour with greenish hues. Fine nose, fruity and floral bouquet with apricot notes, stone fruits, citrus fruits, jasmine flowers scents. The taste is fresh with a good sugar-acid balance and a medium-long finish.

PAIRINGS | Risotto, fish and seafood, white meat, salads.