



f vinibulgarini
@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

SPECIAL

Special Collection

Lugana DOC
Gocce d'oro



ZONA DI PRODUZIONE
Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Le uve vengono prodotte in un unico appezzamento, da un vigneto esposto est-ovest e irradiato dai raggi solari per l'intera giornata. La Turbiana, in queste particolari condizioni pedoclimatiche, raggiunge la perfetta maturazione e gli acini acquisiscono un colore dorato.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Turbiana 95% + 5% Chardonnay

PRODUZIONE PER ETTARO | 120 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. Al naso è fine, con note di frutta tropicale, mango, ananas, agrumi, leggero sentore di pesca ed albicocca. Leggere note floreali di gelsomino e note minerali. In bocca è avvolgente e sapido con acidità viva ed esuberante, media-lunga persistenza.

ABBINAMENTI | perfetto per accompagnare primi piatti e carni bianche, si presta molto bene anche in abbinamento a portate di pesce e formaggi freschi.

PRODUCTION AREA | Pozzolengo - Brescia.

GROUND CONSTITUTION | The grapes are produced in a single parcel, from a vineyard exposed east-west and irradiated by sunlight for the entire day. The Turbiana, in these particular pedoclimatic conditions, reaches perfect ripeness and the grape acquires a golden colour.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Turbiana 95% + 5% Chardonnay

PRODUCTION PER HECTARE | 120 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in September

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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Straw-yellow colour with greenish hints. Fine with tropical fruits notes such as mango, pineapple, citrus fruits, a light scent of apricot and peach. Lightly floreal with jasmine flower scents and mineral notes. Enveloping on the palate, with good sapidity and freshness and a medium-long finish.

PAIRINGS | Perfect with first courses and white meat, it is also very good with fish dishes and fresh cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l