



60 MONTHS
Aging on the lees for

Lugana DOC
Brut Metodo classico



Turbiana

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l



1 bott.

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

Luxury Collection



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 20 anni

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 in acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per **60 mesi**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Il vino si presenta con un colore paglierino brillante di media fitezza. Al naso è fragrante immediato, fresco, invitante, fruttato con sentori di frutta esotica, mango, banana, mela, un floreale bianco delicato, con una sensazione di erbe aromatiche fresche e mandorla. In bocca l'ingresso è fresco e sapido e con un'adeguata percezione alcolica ottimamente integrata. Di media morbidezza con la percezione dell'effervescenza pimpante. Il vino è mediamente lungo chiude con un retrogusto fruttato che ricorda le percezioni olfattive ed è leggermente amaricante, riconducibile alle caratteristiche del vitigno.

ABBINAMENTI | Indicato nell'aperitivo con finger food delicati, può stupire sui risotti di pesce ma è capace di sostenere tranquillamente tutto il pasto.

LUXURY



vinibulgarini
@cantinabulgarini

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%, 20 years old vine.

PRODUCTION PER HECTARE | 110 quintals of grapes.

HARVEST | Manual, in September.

*VINIFICATION | Manual harvesting in crates, soft pressing and extraction of the free run juice. Fermentation at a low temperature, refinement of the wine for 8 months in stainless steel tanks. Re-fermentation in the bottle and aging on the lees for **60 months**.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Brilliant straw yellow colour with a fine persistent perlage. The nose is fragrant, fresh with pleasant scent of exotic fruit, mangos, bananas, apples, delicate floral white bouquet with notes of aromatic herbs and almonds. Fresh and sapid on the palate with a silky alcoholic perception. Pleasant smoothness with lively perlage. Medium-long lasting persistence with a fruity aftertaste and slightly note of bitterness in the end, linked to the characteristics of the original vine.

PAIRINGS | Suitable for appetizers and delicate finger food. Remarkable with seafood risotto but it is perfect with every complete meal.