

AWARDS
2021



AWARDS
2022



Lugana DOC
Superiore
Cà Vaibò



Turbiana

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
14,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

Premium 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%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 80 -90 q.li di uva.

VENDEMMIA | Manuale, inizio settembre.

VINIFICAZIONE | Breve appassimento in cassetta di uve selezionate, seguito da pressatura soffice. Una parte del vino subisce la fermentazione malolattica a temperatura controllata in acciaio e l'altra parte invecchia per 12 mesi in botti di rovere francese. Affinamento per altri 4-5 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è intenso, con note di frutta gialla, banana matura, albicocca secca, mango, uva passa. La presenza di nota speziata di pepe bianco, con mandorla tostata, vaniglia, miele e leggero zafferano creano sensazioni olfattive di personalità e complessità. Al palato è caldo, morbido e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI | Pesce, crostacei e formaggi stagionati.

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%

PRODUCTION PER HECTARE | 80-90 quintals of grapes.

HARVEST | Manual, beginning of September.

VINIFICATION | Short drying period of selected grapes in crates, followed by light pressing. Part of the wine undergoes malolactic fermentation at controlled temperature in steel tanks and the other part matures for 12 months in French oak barrels. Refinement in bottle for a further 4-5 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense straw yellow colour with golden hints. Intense bouquet, with mature fruit, such as ripe banana, dried apricot, mango, dried grape. The presence of spicy white pepper scent, with toasted almonds, vanilla, honey and a light saffron perception helps to create olfactory sensations of personality and complexity. Warm and soft on the palate, with a long finish.

PAIRINGS | Fish, crustaceans and seasoned cheeses.