



LUGANA DOC PREMIUM SCOLARI

VITIGNO	Turbiana / Trebbiano di Lugana
TERRENO	Stratificazioni di argille chiare, con componenti calcaree molto ricche di minerali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	110 q.li per ha
VENDEMMIA	Raccolta fine settembre / inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice, sedimentazione statica, a freddo, fermentazione lenta a temperatura controllata (16° / 18°) - affinamento su fecce fini in acciaio
ANALISI CHIMICA	Grado alcolico: 13,5% Vol. Residuo zuccherino: 5 g / L Estratto secco: 27 g / L
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
NASO	Minerale, piacevolmente floreale con note fruttate di mela verde
BOCCA	Fresco e sapido: persistente nel finire con retrogusto di mandorle amare

