



## LUGANA SCOLARI

<b>VITIGNO</b>	Turbiana / Trebbiano di Lugana
<b>TERRENO</b>	Calcereo ricco di argilla, di origine post glaciale
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>RESA</b>	125 q.li per ha
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale a fine settembre/ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Spremitura soffice, sedimentazione statica, fermentazione lenta a temperatura controllata (14° / 16°) e affinamento in acciaio
<b>ANALISI CHIMICA</b>	Grado alcolico: 13% Vol. Residuo zuccherino: 6,5 g / L Estratto secco: 25 g / L
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
<b>NASO</b>	Fragranze minerali esaltano le note delicate agrumate
<b>BOCCA</b>	Sapido e fresco, mantiene una piacevole persistenza mandorlata nel retrogusto

