

LUGANA MILLESIMATO BRUT

Lugana Spumante Dop

Denominazione:	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
Dosaggio	Brut
Vitigni:	Turbiana 100%
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera
1ª fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio
2ª fermentazione:	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 40 Mesi
Remouage:	A mano su pupitres

Appellation:	<i>Lugana Spumante DOP, Classic Method</i>
Dosage:	<i>Brut</i>
Grape Varieties:	<i>Turbiana 100%</i>
Vineyard Location:	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
Soil Characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training System:	<i>Guyot</i>
Average Age Of The Vines:	<i>20 years</i>
Density Of Planting:	<i>5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)</i>
Harvest:	<i>Manual harvest between late August and early September</i>
Vinification:	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Pressing:	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
1ª Fermentation:	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation Temperature:	<i>15°C (59°F)</i>
Length Of Fermentation:	<i>8/10 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks</i>
2ª Fermentation:	<i>In magnum 1,5lt bottle, at least 40 months on the lees</i>
Remouage:	<i>By hand on pupitres</i>



Solo Magnum * Only Magnum Bottle