

<b>Denominazione:</b>	Lugana Riserva DOP
<b>Vitigni:</b>	100% Turbiana da agricoltura biologica
<b>Collocazione geografica:</b>	Lonato del Garda, zona collinare
<b>Altitudine:</b>	150-250 mt sul livello del mare
<b>Tipologia di terreno:</b>	Calcereo argilloso, origine morenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	20 anni
<b>Densità di impianto:</b>	Circa 5.000 viti per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale effettuata a Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
<b>Pressatura:</b>	Soffice, dell'uva intera
<b>Fermentazione:</b>	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	15°C
<b>Durata della fermentazione:</b>	8/10 Giorni
<b>Affinamento:</b>	Permanenza in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi

<b>Appellation:</b>	<i>Lugana Riserva DOP</i>
<b>Grape varieties:</b>	<i>100% Turbiana, grown organically</i>
<b>Vineyard location:</b>	<i>Hills of Lonato del Garda</i>
<b>Altitude:</b>	<i>150-250 metres (492-820 feet) above sea level</i>
<b>Soil characteristics:</b>	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
<b>Training system:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Average vine age:</b>	<i>20 years</i>
<b>Planting density:</b>	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
<b>Harvest:</b>	<i>By hand in September</i>
<b>Vinification:</b>	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
<b>Pressing:</b>	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
<b>Fermentation:</b>	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
<b>Fermentation temperature:</b>	<i>15°C (59°F)</i>
<b>Length of fermentation:</b>	<i>8-10 days</i>
<b>Ageing:</b>	<i>In stainless steel tanks, at least 12 months on the lees</i>

## MADRE PERLA

*Lugana Riserva Dop*

