

Denominazione: Lugana DOP
Vitigni: Turbiana e uve a bacca bianca
Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno: Morenico, calcareo argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Età media delle viti: 10 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: Selezione manuale delle uve
Pressatura: Soffice sottovuoto
Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 15°C
Durata della fermentazione: 8/10 Giorni
Affinamento: Permanenza in acciaio

Appellation: *Lugana DOP*
Grape varieties: *Turbiana and other white varieties*
Vineyard location: *Hills of Lonato del Garda*
Altitude: *150-250 metres (492-820 feet) above sea level*
Soil characteristics: *Morainic, calcareous clay soil*
Training system: *Guyot*
Average vine age: *10 years*
Planting density: *Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)*
Harvest: *By hand between late August and early September*
Vinification: *Grapes selected by hand*
Pressing: *Soft vacuum pressing*
Fermentation: *In temperature-controlled stainless steel tanks*
Fermentation temperature: *15°C (59°C)*
Length of fermentation: *8-10 days*
Ageing: *In stainless steel tanks*

ORA *Lugana Dop*

