

**Denominazione:** Lugana Vendemmia Tardiva DOP  
**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 Ottobre e l'inizio di Novembre  
**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve  
**Pressatura:** Soffice, dell'uva con Botrite Nobile  
**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 Vendemmia Tardiva DOP*  
**Grape Varieties:** *Turbiana 100%*  
**Vineyard Location:** *Located on the hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*  
**Soil Characteristics:** *Calcareous clay soil, morainic origin*  
**Training System:** *Guyot*  
**Average Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest between late October and early November*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*  
**Pressing:** *Soft pressing of noble botrytis grapes*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *15°C*  
**Length Of Fermentation:** *8/10 days*  
**Ageing:** *In stainless steel tanks*

## VENDEMMIA TARDIVA

*Lugana Dop*



Solo 050 \* Only 050 Bottle