SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Colli Vaibò

NOME DEL VINO
Colli Vaibò Lugana

DENOMINAZIONE
Lugana Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Pozzolengo (BS)

VINIFICAZIONE
Il mosto, ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi, fermenta a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO
Il Lugana viene conservato con i propri lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'assemblaggio e viene commercializzato dopo circa 1 mese di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Turbiana

ALLEVAMENTO
Archetto semplice

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
135 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso/Limonoso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
21

RESA PER ETTARO
125 q /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Rossi Emiliano

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
100.000/120.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
7705