

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, province of Verona, hilly moraine area south of Lake Garda.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Very loamy soil highly plastic.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest in the second half of September. It macerates into a closed tank saturated with nitrogen. The fermentation takes place in the controlled temperature: initially of 12°C for the first 3-4 days, then raised till 19°C.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>It rests into stainless steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Pale straw yellow, in time appear light golden shades.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Fruity and fragrant scents, stand out hints of pink grapefruit and acacia flowers.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Gently dry, strongly sapid and lively, over time achieves mineral hints.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>This young wine maintains its characteristics for more than 4-5 years; it should be stored in cool (18-19°C) and low light places.</i>

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Region Venetien, Provinz Verona, Moränengebiet südlich vom Gardasee.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Sehr lehmhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>Ernte in der zweiten Septemberhälfte per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 19°C.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Lagerung im Edelstahlfass.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Zartes Strohgelb, bei zunehmender Alterung leichte Goldnuancen.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Fruchtige und wohlriechende Duftnoten, aus denen Aromen nach rosa Grapefruit und Akazienblüten hervorstechen.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig, mit zunehmender Alterung kommen mineralische Noten zur Geltung.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Junger Wein, behält seine Merkmale mehr als 4-5 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>



Lugana DOC

Area di coltivazione:	Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica a sud del Lago di Garda.
Tipologia del terreno:	Terreno molto argilloso con una alta plasticità.
Vinificazione:	Vendemmia nella seconda metà di settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 19°C.
Affinamenti:	Riposa in acciaio inox.
Colore:	Giallo paglierino tenue, nel tempo compaiono leggere sfumature dorate.
Bouquet:	Profumi fruttati e fragranti, spiccano note di pompelmo rosa e fiori d'acacia.
Gusto:	Delicatamente secco, decisamente sapido e vivace, nel tempo maturano sentori minerali.
Mantenimento:	Vino giovane, mantiene le sue caratteristiche per più di 4-5 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per aperitivi,
pasta, carni bianche,
piatti di pesce e
crostacei.

IT

Ideal for aperitifs,
pasta, white meat,
fish and shellfish
dishes.

EN

Ideal für Aperitifs,
Nudeln, weißem
Fleisch, Fisch und
Schalentiergerichte.

DE



13% Vol



Servire a 8 - 10 °C



Turbiana
(Trebiano di Lugana)