

CAS TIGO

LUGANA SPUMANTE BRUT DOC

Metodo Martinotti (Charmat)

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Pressatura soffice. Lunga fermentazione in autoclave con metodo Martinotti (Charmat).

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

9 - 11 °C

Gradazione alcolica

12%

Acidità

6,4 g/l

Residuo di zucchero

8 g/l

Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di pesce in genere.

Colore

Giallo paglierino mediamente intenso e perlage persistente.

Naso

Elegante e delicato con fragranti note floreali.

Palato

Morbido ed elegante, minerale ti coglie nella freschezza e nell'equilibrio della piacevolezza di beva.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	80	10	8,5 kg	80x120x154	690 kg	8052432221302



BORGIO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it