

INANFORA

LUGANA DOC

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. Fermentazione alcolica in Anfore di terracotta in ambiente termo-controllato e lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

Affinamento di 4-5 mesi in Anfore di terracotta e acciaio, si consigliano ulteriori 2/3 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

375 ml - 750 ml - 1,5 lt

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Gradazione alcolica

13,5%

Acidità

6,4 g/l

Residuo di zucchero

4 g/l

Abbinamenti

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

Colore

Giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

Naso

Ampio, da fiori bianchi a frutta gialla. Speziato, pepe bianco e leggero zafferano.

Palato

Vellutato, morbido equilibrato con una lunga persistenza.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432007524



BORGO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it