

LE PALAFITTE

LUGANA BRUT


CORTE
SERMANA

Il Lugana Brut Le Palafitte è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il cui profumo ricorda note floreali con sentori fruttati di agrumi. Ha un sapore secco e fresco, aromatico, con una fragranza persistente.

Si serve a 6 - 8°C, in flûte. È ottimo come aperitivo, antipasti magri e piatti di pesce.

Yellow straw with greenish hints wine and flowery and citrus scents. It tastes dry and fresh, aromatic, persistent fragrance.

Serve it at 6 - 8°C, in flûte. Excellent as aperitif, with lean appetizers and fish dishes.

DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:

100% Turbiana allevato a guyot

100% Turbiana guyot training system

Zona di produzione | Production area:

San Benedetto di Lugana

Resa | Yield: 80 hl / ha

Vendemmia | Harvest:

seconda decade settembre, manuale in cassette

the second ten days period of September, manual harvest in crates

Vinificazione | Winemaking:

pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata - rifermentazione in autoclave secondo metodo Charmat

soft pressing, cold static settling, alcoholic fermentation at controlled temperature - fermentation in autoclave according to the Charmat method

Maturazione | Ageing:

3 mesi in bottiglia | 3 months in bottles

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 1 - 2 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 12.5% vol.

