

GABRIELLA  
2023



# LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo intenso con fini note floreali, di agrumi e di frutta bianca. Dotato di buona acidità e  
sapidità con leggere note minerali.*

---

**Vigneti:** Lugana. **Altitudine:** 152m slm.

**Vitigni:** 100% Trebbiano di Lugana.

**Terreno:** argilloso-cretaceo di origine morenica.

**Allevamento:** Guyot, con 5000 ceppi per ettaro. 8 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

**Età media delle viti:** 10 anni.

**Resa:** 65 hl/ha.

**Metodo di raccolta:** manuale, nel periodo di metà settembre.

**Vinificazione:** pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

**Affinamento:** in acciaio per 5 mesi. Riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** antipasti leggeri e formaggi morbidi. Elegante con le grigliate di pesce, branzino e ricciola in primis. Ottimo con piatti di mare tra cui zuppe e spaghetti alle vongole.

**Temperatura di servizio:** 8°C.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	12,6 %
Zuccheri residui	1 g/l
Acidità totale	6,1 g/l
PH	3,4
Estratto secco netto	22,4 g/l

**BUGLIONI**