



MUSA
2019



750

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: vigneti di Lugana. **Altitudine:** 96m 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.

Metodo di raccolta: manuale, nel periodo di metà Settembre.

Resa: 65 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve.

Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

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

Abbinamento: ottimo come aperitivo, antipasti di carne o pesce, crudités, primi piatti leggeri e aromatici, pesce e carni bianche alla griglia.

Tempeatura di servizio: circa 8°C.

Dati analitici:

| | |
|----------------------------|---------|
| Alcool svolto | 12,9 % |
| Zuccheri riduttori residui | 2 g/l |
| Acidità totale | 6,3 g/l |
| pH | 3,4 |
| Estratto secco netto | 22 g/l |

BUGLIONI