



MUSA
2020



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	12,6 %
Zuccheri riduttori residui	1 g/l
Acidità totale	6,1 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	23,6 g/l



750

1,5l

BUGLIONI

55 Via Campagnole, 37029 Corrubbio di Negarine San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | C.F. - P. IVA: 02851290235 | REA VR 0289451
buglioni@buglioni.it - www.buglioni.it