



MUSA
2021



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.

Resa: 65 hl/ha.

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

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

Temperatura di servizio: circa 8°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,7 %
Zuccheri residui	2 g/l
Acidità totale	6,2 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	22,0 g/l



750 1,5l

BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | buglioni@buglioni.it | buglioni.it