



MUSA  
2022



# 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.

**Età media delle viti:** 9 anni.

**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:** 8°C.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	12,9 %
Zuccheri residui	1 g/l
Acidità totale	6,1 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	20,9 g/l



750 1,5l

## BUGLIONI

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