



<b>Vino</b>	<b>LUGANA BRUT</b>
<b>Tipo</b>	Metodo Classico Brut
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	13 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Argilloso, limoso di origine morenica tipico terreno della zona del Lugana
<b>Resa uva/HA</b>	95 q
<b>Resa uva/vino</b>	65%
<b>Produzione annua</b>	25.000 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uve da cui deriva</b>	100% Turbiana
<b>Maturazione sui lieviti</b>	circa 24 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	minimo 3 mesi
<b>Alcool</b>	12,5% vol.
<b>Acidità totale</b>	7,3 gr/l - pH 3,18
<b>Estratto secco</b>	22,20 gr/l
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con carbonica ben integrata
<b>Profumo</b>	Pesca gialla e susina, ampio e fragrante
<b>Gusto</b>	Morbido nell'effervescenza, dotato di una fresca vena acida che sorregge un frutto polposo
<b>Temperatura di servizio</b>	5-6° C
<b>Abbinamento</b>	Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto con primi e secondi a base di pesce e uova
<b>Note/Curiosità</b>	Metodo classico doc prodotto da sola Turbiana. È uno spumante equilibrato che ha nella bevibilità e nell'eleganza le sue doti più originali