



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