



PRATELLO

LUGANA 90+10 - IL RIVALE



DENOMINAZIONE

Lugana DOC



VITIGNO

Turbiana - Chardonnay



TERRENO

Terreno argilloso con frazioni di argilla color creta chiara



ALLEVAMENTO

Archetto Monolaterale a 7/8 gemme



DENSITÀ PIANTE

4400 piante/ha



RESA PER PIANTA

1,8 kg per pianta



LAVORAZIONE

Vigne di 30 anni - Diradamento verde dei grappoli - Leggera vendemmia tardiva - Uve raccolte a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 18/20 giorni - Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 6 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 12°C in bicchiere a forma di tulipano con pancia ampia e bocca stretta.



APPELLATION

Lugana DOC



GRAPE VARIETY

Turbiana - Chardonnay



SOIL

Clayey soil sectioned by clear Crete coloured clay.



PRUNING

Unilateral "Archetto" method, 7/8 buds



DENSITY PER HECTARE

4400 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,8 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

30 years old vineyards - Cluster thinning (green harvest) - Slightly late harvest - Handpicked grapes - Soft pressing of the whole bunch in nitrogen saturation - Fermentation of the first pressing for 18/20 days - Aging on the noble lees in stainless steel for 6 months - bottle aging for 4 months.



SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 12°C, in a wide glass shaped as a tulip.



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO