

BOLLÉ

FRESCO E CROCCANTE, DIFFICILE FARNE A MENO



DENOMINAZIONE

Lugana DOC Brut

VITIGNO

Turbiana

TERRENO

Argilloso con frazioni di argilla color creta chiara.

ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 7/8 gemme

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 2,5 kg/pianta

LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione sul mosto in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia.

VISTA

Color giallo con riflessi verde paglierino, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage finissimo, sinuoso e persistente.

NASO

Al naso è un'esplosione di profumi; ampio e intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.

PALATO

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, ideale con pasta e risotti alle erbe.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo verdolino, fresche note di frutta esotica, secco ed estremamente piacevole.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L



89 punti
Decanter World
Wine Awards
2022



Gran Premio
Internazionale
Del Vino 2021



International
Wine Contest
Brussels 2022

falstaff

87 punti
Gardasee
Trophy 2022