

Denominazione:	Lugana Riserva DOP
Vitigni:	100% Turbiana da agricoltura biologica
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata a Settembre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi

Appellation:	Lugana Riserva DOP
Grape varieties:	100% Turbiana, grown organically
Vineyard location:	Hills of Lonato del Garda
Altitude:	150-250 metres (492-820 feet) above sea level
Soil characteristics:	Calcareous clay soil, morainic origin
Training system:	Guyot
Average vine age:	20 years
Planting density:	Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)
Harvest:	By hand in September
Vinification:	Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes
Pressing:	Soft pressing of whole grapes
Fermentation:	In temperature-controlled stainless steel tanks
Fermentation temperature:	15°C (59°F)
Length of fermentation:	8-10 days
Ageing:	In stainless steel tanks, at least 12 months on the lees



MADRE PERLA

Lugana Riserva Dop

