

Denominazione:	Lugana Spumante DOP, Metodo Classico
Dosaggio:	Brut Nature
Vitigni:	100% Turbiana
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 tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera
1ª fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata 15°C
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio
2ª fermentazione:	In bottiglia magnum, permanenza sui lieviti per almeno 60 Mesi
Remuage:	A mano su pupitres

Appellation:	<i>Lugana Spumante DOP, Classic Method</i>
Dosage:	<i>Brut Nature</i>
Grape varieties:	<i>100% Turbiana</i>
Vineyard location:	<i>Hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 feet) above sea level</i>
Soil characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training system:	<i>Guyot</i>
Average vine age:	<i>20 years</i>
Planting density:	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
Harvest:	<i>By hand between late August and early September</i>
Vinification:	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Pressing:	<i>Soft pressing of whole grapes</i>
1st Fermentation:	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation temperature:	<i>15°C (59°F)</i>
Length of fermentation:	<i>8-10 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks</i>
2nd Fermentation:	<i>In magnum bottles, at least 60 months on the lees</i>
Remuage:	<i>By hand on pupitres</i>

MILLESIMATO BRUT NATURE

Lugana Spumante Dop

