



**VEGAN**



Lugana DOC  
010



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE  
8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT  
13.5%

CONTENUTO  
BOTTLE CONTENT  
0.75 l, 1.5 l



CANTINA  
**BULGARINI**  
*L'oro della nostra terra*

## Premium Collection



ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Turbiana 100%. Vite di 40 anni.

PRODUZIONE PER ETTARO | 80-90 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, a fine settembre.



VINIFICAZIONE | Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Invecchiamento di una parte del vino in tonneau di rovere francese per 6 mesi e l'altra parte in vasca d'acciaio con lungo affinamento sui lieviti. Fermentazione malolattica non svolta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di frutta con sentori di pesca e albicocca, miele e spezie; finemente minerale. Intenso al palato, sapido, ampio e strutturato con una lunga persistenza fruttata.

ABBINAMENTI | Pesce di mare, carni bianche speziate, formaggi vaccini di media stagionatura e caprini erborinati.

PREMIUM



 [vinibulgarini](#)  
 [@cantinabulgarini](#)

*PRODUCTION AREA | Pozzolengo - Brescia.*

*GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.*

*VINEYARD SYSTEM | Simple arch.*

*GRAPE VARIETIES | Turbiana 100%. 40 years old vine.*

*PRODUCTION PER HECTARE | 80-90 quintals of grapes.*

*HARVEST | Manual, end of September*

*VINIFICATION | Light pressing, fermentation at controlled temperature. Aging partly in French oak tonneaux for 6 months and the other part in stainless steel tanks with long ageing on the lees. Malolactic fermentation not carried out.*

*ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense straw-yellow colour with golden tinges. Fruity aromas with hints of peach and apricot, honey and spices; delicately mineral. Intense on the palate, savory, full-bodied and structured with a long fruity finish.*

*PAIRINGS | Seafood, spicy white meats, medium mature cow milk cheese and herbed goat cheese.*