



LUGANA BRUT MAGNUM

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Spumante metodo classico tradizionale da uve Turbiana da agricoltura biologica.

La spumantizzazione metodo classico esalta le caratteristiche di questo vitigno, dotato di una elevata capacità di adattamento alle condizioni climatiche e ambientali, e del suo territorio unico. È connotato da ottimo equilibrio ed eleganza ma spicca in particolare per la sua grande bevibilità.

VITIGNI: 100% Turbiana

UBICAZIONE: Colline di Lonato del Garda (Brescia)

ALTIMETRIA: 200 metri s.l.m.

SUOLO: Morenico, con argilla e larga presenza di ciottoli

**FORMA
D'ALLEVAMENTO:** Guyot

VENDEMMIA: Manuale nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: Vinificazione classica. Spumantizzazione metodo classico con maturazione sui lieviti per 24 mesi circa.

AFFINAMENTO: Minimo 3 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE
SENSORIALI:** Il colore è giallo paglierino intenso con sfumature verdoline. Eleganti note di crosta di pane preannunciano un bouquet raffinato con sentori fruttati, floreali e vaniglia. Al palato è fresco e leggermente sapido con una effervescenza morbida e piacevole.

ALCOOL: 12,50%

FORMATO: Bottiglia da 0,750 litri

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo e ideale a tutto pasto. In particolar modo da provare con primi e secondi a base di pesce di lago e uova.

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO:** 5/6°C