

Denominazione: Lugana DOP
Vitigni: Turbiana e Chardonnay
Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno: Morenico, calcareo argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Età media delle viti: 15 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: Selezione manuale delle uve
Pressatura: Soffice sottovuoto
Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 15°C
Durata della fermentazione: 8/10 Giorni
Affinamento: Permanenza in acciaio

Appellation: *Lugana DOP*
Grape Varieties: *Turbiana and Chardonnay*
Vineyard Location: *Located on the hills of Lonato del Garda*
Altitude: *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*
Soil Characteristics: *Morainic, calcareous clay soil*
Training System: *Guyot*
Average Age Of The Vines: *15 years*
Density Of Planting: *5,000 vines/hectare (2,024 Vines/Acre)*
Harvest: *Manual harvest between late August and early September*
Vinification: *Manual selection of the grapes*
Pressing: *Soft pressing*
Fermentation: *In temperature controlled stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *15°C*
Length Of Fermentation: *8/10 days*
Ageing: *In stainless steel tanks*

ORA *Lugana Dop*



375 * 075