



Vino	IL LUGANA vino biologico
Tipo	Lugana doc - biologico
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi - Alessandro Cosio
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	13 Ha
Composizione terreno	Medio impasto di origine morenica
Resa uva/HA	85 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	120.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Turbiana
Ripartizione affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Alcool	12,5% vol.
Acidità totale	6,1 gr/l
Estratto secco	20,6 gr/l
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Intenso di prugna gialla, albicocca, sambuco ed erbe aromatiche, con leggero tono minerale
Gusto	Freschezza e sapidità ben decise, piacevole morbidezza, tatto denso e finale lungo
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, e con pesci, crostacei e frutti di mare
Note/Curiosità	Vino prodotto con il 100% di Turbiana bio prodotta a Peschiera e Desenzano, in Lugana, a sud del Lago di Garda. La raccolta è talvolta effettuata in due fasi, per avere un doppio livello di maturazione. La vinificazione si esegue lasciando l'uva a macerare alcune ore e operando poi una pressatura soffice. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (18-20°C) su mosti illimpiditi.

Pasini San Giovanni - Viticoltori in Valtènesi e Lugana - Dal 1958

Via Videlle, 2 25080 Raffa di Puegnago (Brescia) - tel. 0365-651419 - fax 0365-555081

www.pasinisangiovanni.it - info@pasinisangiovanni.it