

Vitigno	Turbiana
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	6500 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	1983
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio
<i>Vinification - Ausbau</i>	Steel -Stahltank
Produzione 2017	7000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2017 production</i>	

Alcool	13,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	5,60 %
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	2,30 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	22,00 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Potenziale di Invecchiamento	4/12 anni - Years - Jahre
<i>Potential aging - Alterungspotent.</i>	
Prima annata prodotta	1998
<i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>	

Aspetti Organolettici: prodotto da un'attenta cernita di grappoli dal vigneto "Selva" e solo nelle annate ottimali. Vendemmia verso la metà di ottobre, affina completamente in acciaio. L'annata 2017 è delicata ed elegante, con note dorate di acacia e zafferano. Sapidità e freschezza di un giovanotto, vino che ha davanti a sé una lunga vita.

Abbinamenti Gastronomici: si possono azzardare abbinamenti con piatti speziati, lasagnette al pesto, pollo al curry. Prezioso come vino da meditazione.

Tasting: Produced from a selected plot within the Selva vineyard the Menassasso grapes, that make up this rich and refined white wine, are harvested few days after the regular vintage to explore the full potential of this wonderful vineyard. Completely aged in steel, elegant and delicate with saffron and acacia scents.

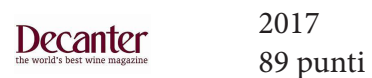
Food pairing: This complex wine can be paired with seasoned dishes, pesto lasagne, chicken curry. Excellent as meditation wine.

Verkostung: Hierbei handelt es sich wieder um einen reinsortigen Lugana aus 100% Turbiana, der für eine besonders lange Lagerung angelegt ist. Der Wein ist runder und komplexer mit einer Vielzahl von Facetten und Nuancen für Kenner und Individualisten.

Essenbegleitung: Dieser komplexe Wein kann mit gewürzten Gerichten, Pesto-Lasagne und Hühnchen-Curry kombiniert werden. Hervorragend als Meditationswein.



AWARDS



Migliori 50 vini bianchi d'Italia
Wine Enthusiast: 90 punti (2016)

I Vini di Veronelli: 3 Stelle
Viniplus: 4 rose e rosa d'oro (2016)



AZIENDA A CONDUZIONE SOSTENIBILE SENZA DISERBO CHIMICO
SUSTAINABLE FARM, NO CHEMICAL WEEDING