



Vino	IL LUGANA vino biologico
Tipo	Lugana doc - biologico
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	1 Ha
Composizione terreno	Medio impasto di origine morenica
Resa uva/HA	85 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	8.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Turbiana
Ripartizione affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	3 mesi
Alcool	12,0% vol.
Acidità totale	8,4 gr/l - pH 3,15
Estratto secco	21 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 coltivata sulle colline più alte della 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 12 ore e operando poi una pressatura soffice in pressa orizzontale. 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