

# BEVERINO



ZONA DI PRODUZIONE	Lugana — Desenzano del Garda
UVA	100% Turbiana di Lugana
ETTARI DI VIGNETO	10 ha
RESA IN HL PER ETTARO	70 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	25 q.li/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TERROIR	Terreno argilloso
VINIFICAZIONE	In bianco
TIPOLOGIA BOTTIGLIA	Champagnotta
TAPPO	Sughero qualità Extrissima
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	La raccolta viene effettuata manualmente a fine agosto/inizio settembre. Successivamente alla vinificazione in bianco il vino affina in botti di acciaio inox fino a febbraio. Successivamente il vino passa alla presa di spuma con metodo Charmat, il quale viene effettuato in autoclavi di acciaio inox per 15 giorni. Si ottiene quindi una leggera spumantizzazione che porta il vino ad essere definito frizzante.
EFFERESCENZA	2,5 bar
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	5 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). 15 giorni in autoclave per la presa di spuma. Affinamento in vetro per un mese.
ALCOL	11%
ACIDITA' TOTALE	5,80 g/l
ZUCCHERI RESIDUI	10 g/l
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino bianco morbido, aromatico e rotondo dal colore teneramente paglierino. La leggera spumantizzazione rinforza la mineralità tipica della bacca di Trebbiano di Lugana.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Ideale per ottimi aperitivi.
DECANTER	No
CONSUMO	Da bersi giovane.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 gradi
PACKAGING	Scatola di cartone per 12 bottiglie.