



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML



1,5 L

LUGANA DOP "COLLEZIONE BRUNO FRANZOSI"

DENOMINAZIONE: Lugana Dop.

VITIGNO: 100 % Trebbiano di Lugana (Turbiana).

TERRENO: Argilloso, calcareo ricco di Sali minerali.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Sud del Lago di Garda.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: Raccolta manuale dei migliori grappoli dei vitigni più vecchi, effettuata verso la metà Ottobre.

RESA: 70 hl/ha.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

MATURAZIONE: 6 mesi in barrique usate, con un ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino. Note di frutta matura, pesca e mela, speziato.

Fresco, morbido, armonico, minerale e persistente al palato.

ABBINAMENTO: Ideale con primi e secondi piatti di pesce e crostacei, con carni bianche e pollame e formaggi di media stagionatura.

LUGANA DOP "COLLEZIONE BRUNO FRANZOSI"

APPELLATION: Lugana Dop.

GRAPE: 100 % Trebbiano di Lugana (Turbiana).

SOIL: Clay.

VINEYARD LOCATION: Located South of Garda Lake.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

HARVEST: Manual harvest middle of October, selecting the best bunches of the oldest vineyards.

YIELD: 70 hl/ha.

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

MATURATION: 6 months in second hand barrique with a further period of bottle ageing before release.

DESCRIPTION: Straw yellow color. hints of ripe fruit, peaches yellow apples, delicate spicy notes. The palate is enveloped by a strong attack while maintaining all its freshness and elegance. The full structure is accompanied by a good acidity and characteristic minerality that completely clean the palate leaving it filled with delicate aromas.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal with first and second dishes of fish and shellfish, with white meats and poultry and medium-aged cheeses.

LUGANA DOP "COLLEZIONE BRUNO FRANZOSI"

BEZEICHNUNG: Lugana Dop.

REBSORTE: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana).

BODEN: moränische Lehmböden mit sedimentärer Natur, hauptsächlich kalkhaltig, reich an Mineralsalzen.

HERKUNFT: Süd des Gardasees.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot.

ERNT: Die Trauben werden bei voller Reife von Hand geerntet gegen Mitte Oktober und in Kisten gelegt.

ERTRAG: 60 hl / ha.

BEREITUNG: Sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks, Ausbau während rund fünf Monaten auf der feinen Hefe.

REIFUNG: Ausbau in gebrauchten Barriques über mehrere Monate (rund 18 Monate), gefolgt von einer weiteren Flaschenreifung.

BESCHREIBUNG: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Die Nase zeigt Noten von reifen Früchten, Pfirsichen, gelben Äpfeln und zartigen würzigen Noten. Der Gaumen wird von einem starken Angriff umhüllt und behält dabei seine Frische und Eleganz. Die volle Struktur wird von einer guten Säure und einer charakteristischen Mineralität begleitet, die den Gaumen vollständig säubern und ihn mit zarten Aromen füllen.

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu Haupt Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten, mit weißem Fleisch und Geflügel und mittelreifen Käsesorten.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it