



PERLA DEL GARDA

ORA 2025



Denominazione: Lugana DOP

Vitigni: Turbiana e Chardonnay

Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare

Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.

Tipologia di terreno: Morenico, calcareo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 15 anni

Densità di impianto: Circa 5.000 viti per ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre

Vinificazione: Selezione manuale delle uve

Pressatura: Soffice sottovuoto

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 15°C

Durata della fermentazione: 8/10 Giorni

Affinamento: Permanenza in acciaio

Appellation: Lugana DOP

Grape varieties: Turbiana and Chardonnay

Vineyard location: Located on the hills of Lonato del Garda

Altitude: 150-250 metres (492-820 Feet) above sea level

Soil characteristics: Morainic, calcareous clay soil

Training system: Guyot

Average vine age: 15 years

Density of planting: 5,000 vines/hectare (2,024 Vines/Acre)

Harvest: Manual harvest between late August and early September

Vinification: Manual selection of the grapes

Pressing: Soft pressing

Fermentation: In temperature controlled stainless steel tanks

Fermentation temperature: 15°C

Length of fermentation: 8/10 days

Ageing: In stainless steel tanks

Alcol / Alcohol by volume: 12,00 %

Acidità totale / Total acidity: 5,19 g/l tartaric acid

Residuo zuccherino / Residual sugars: 4,4 g/l

Estratto secco netto / Not reduced extract: 18,25 g/l

Solforosa totale / Total sulphurous dioxide: 91 mg/l

Formati / Volume: 750ml



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA