



SCOLARI

Vini dal 1929

LUGANA

Lugana D.O.C.



Vitigno | Grape Variety

Turbiana

Terreno | Soil

Calcareo ricco di argilla, di origine post glaciale

Post-glacial clay-rich limestone

Sistema di allevamento | Training system

Guyot

Guyot

Resa | Yield

110 q.li per ha

11 tonnes/ha

Vendemmia | Harvest

Raccolta fine settembre / Inizio ottobre

Hand-picked in late September / early October

Vinificazione | Winemaking

**Spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio**

Soft-pressed, cold settling, slow fermentation at controlled temperature; aged in steel on fine lees

Colore | Colour

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Pale straw yellow with greenish highlights

Naso | Nose

Minerale e sapido con note di pesca gialla e pompelmo rosa

Delivers mineral and savoury notes with hints of yellow peach and pink grapefruit

Bocca | Flavour

**Sapido e fresco con note di pesca saturnia e pompelmo rosa. Al
retrogusto sapido e leggermente amaricante**

Tangy and refreshing with notes of Saturn peach and pink grapefruit. Zesty and slightly bitter on the finish

Grado alcolico | Alcohol **13 % Vol.** Residuo Zuccherino | Residual sugar **5 g/l**

Estratto Secco | Dry extract **27 g/l**