

Cà Vaibò Lugana Superiore



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Lombardia
APELACJA	Lugana DOC
SZCZEP	Turbiana
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Kompleksowa aromatyczność łącząca w sobie nuty dojrzałych owoców z białym miąższem, owoców tropikalnych i szczypty przypraw. Suszone morele, słodkie jabłka, banany i mango przeplatają się z akcentami migdałów, tostów z miodem oraz szafranu i białego pieprzu. Zapach Cà Vaibò rewelacyjnie rozwija się z czasem! Intensywna, połyskująca złota barwa z lekkimi zielonkawymi refleksami dodaje atrakcyjności!

Smak:

Kremowa faktura świetnie idzie w parze z wyraźną świeżością. Jest nieco pełniejszej budowy, przyjemnie miękko rozchodzi się po podniebieniu. Smakuje dojrzałymi brzoskwiniami, nektarynkami i przecierem z tropikalnych owoców ale wyraźnie wyczuwalna jest też rozgrzewająca nuta szafranu. Długi, obszerny finisz wytrwale przypomina o świeżym charakterze wina.

Potrawy:

Skorupiaki, tłuste ryby, wiener schnitzel

Więcej informacji:

Wino powstaje z winogron poddanych procesowi apassimento, który trwa około 30 dni.

Po winifikacji część wina przechodzi przemianę malolaktyczną w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a część dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu przez okres 12 miesięcy. Następnie obie części są ze sobą łączone i przez kolejne 4-5 miesięcy dojrzewają w butelce.

Cantine
Bulgarini



Cantina Bulgarini znajduje się w sercu pagórkowatego obszaru uprawy Lugana, w pobliżu wioski Pozzolengo, na południe od jeziora Garda. Ten obszar w prowincji Brescia znany jest z doskonałych win. Obecnie w trzecim pokoleniu rodzinną winnicę prowadzi Fausto Bulgarini wraz z ojcem Bruno. Posiadłość i winnice znajdują się w środku typowych dla tego regionu wzgórz morenowych. Panuje tu specjalny mikroklimat i wyjątkowy stan gleby. Rodzina Bulgarini posiada 20 ha winnic. Produkuje świetne wina wyłącznie z własnych winogron. Są to głównie: Lugana DOC, Garda Chiaretto DOC, Merlot Garda DOC i Cabernet Garda DOC