

Vitigno Turbiana
Grape variety-Rebsorte
Terreno Argilla con scheletro -
Soil - Boden Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro 7700 lt
Yield per hectare -Ertrag P/H
Età del vigneto 2003
Vines age-Alter des Weinbergs
Raccolta Manuale
Picking - Lese By hand - Von Hand
Vinificazione In acciaio
Vinification - Ausbau Steel -Stahltank
Produzione 2018 10000 bottiglie
2018 production

Alcool 12,5%
Alcohol-Alkohol

Acidità 6,80%
Total acidity - Säure

Residuo zuccherino 7,80 g/l
Residual sugar - Restsüsse

Estratto non riduttore 28 g/l
Extract - Extrakt

Potenziale di Invecchiamento 5/10 anni - Years - Jahre
Potential aging - Alterungspotent.

Prima annata prodotta Prima metà anni '60
First vintage - Erstmal Erzeugt

Aspetti Organolettici: *E' uno dei nostri prodotti storici.*

L'uva Turbiana dedicata alla sua base proviene dal vigneto del Selva e del Menasasso ed è vendemmiata manualmente con una attenta selezione dei grappoli. La fermentazione del mosto avviene in acciaio. È uno spumante di grande carattere, che si presta benissimo ad essere dimenticato in bottiglia per qualche anno. Questo dimostra quanto il vitigno Turbiana sia interessante quando portato ad evolvere in bottiglia, cosa possibile soltanto a condizione di una ottima materia prima ed una rigorosa lavorazione di cantina.

Tasting: *One of our oldest and historical wines.*

The Turbiana grape for this wine is hand-picked selecting the perfect grapes. Fermentation happens in steel. This is a Spumante with great attitude, which should be forgotten in the cellar for a few years. This shows how interesting Turbiana can be when left to evolve in the bottle. This can give great results with the perfect raw materials before the cellar work.

Verkostung: *Einer unserer geschichtsträchtigen Produkte.*

Für diesen Sekt verwenden wir die Weintrauben Turbiana. Dieselben reifen in unserem ältesten Weinberg in bester Lage, und werden auch für unsere beiden Lugana Selva und Menasasso verwendet. Von Hand gelesen, mit aufmerksamer Wahl der Trauben ist Voraussetzung und gewährleistet ein gutes Traubengut. Die Gärung erfolgt in Stahltanks. Ein Sekt mit grossem Charakter, bei dem es möglich ist, ihn für einige Jahre in der Flasche zu vergessen. Das bedeutet wie interessant der Rebstock Turbiana ist wenn man eine Flaschenreife anstrebt. Was wiederum nur möglich ist mit einem optimalen Traubengut und einer rigorosen Verarbeitung im Keller.



TOP AWARDS

I Vini di Veronelli: 2 Stelle
Ais Vitae: 3 tralci
Onav: 92/100

