



## ORA #2019

**Denominazione:** Lugana DOP

**Vitigni:** Trebbiano di Lugana (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:** Trebbiano di Lugana (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

#

**Produzione media per ettaro / Average yield per hectare :** 12 tons

**Alcol / Alcohol by volume :** 12,0 %

**Acidità totale / Total acidity:** 6,0 g/l tartaric acid

**Residuo zuccherino / Residual sugars:** 7,0 g/l

**Estratto secco netto / Not reduced extract :** 19,6 g/l

**Solforosa totale / Total sulphurous dioxide :** 132 mg/l

#

**Formati / Volume:** 375 - 750 ml