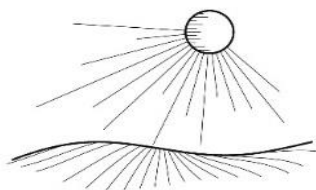


I CAMPI



Lugana DOC "Campo Argilla"



Denominazione: Lugana DOC

Nome del vino: Campo Argilla

Uvaggio: Turbiana (o Trebbiano di Lugana) 100%

Zona di produzione: zona sud del Lago di Garda

Anno d'impianto: dal 1970 al 1998

Densità d'impianto: 3000 - 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 7000 - 9000 kg uva/ha

Sesto d'impianto: 2,5x1m - 3x1m

Superficie vigneto: 2 ha

Altimetria del vigneto: 50 - 100 m slm

Esposizione: sud - sud ovest

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Argilloso

Note climatiche: zona ben esposta e ventilata

Epoca di vendemmia: Settembre - Ottobre

Diraspigiatura: si

Macerazione: no

Illimpimento: statico - naturale

Recipiente di fermentazione: inox

Temperature di fermentazione: 18°C

Lieviti: selezionati in azienda

Durata della fermentazione: 15 - 20 giorni

Fermentazione malolattica: parziale

Elevage: 6 mesi sui lieviti con batonage

Imbottigliamento: Marzo

Affinamento in bottiglia: 1 - 3 mesi prima della vendita

Alcohol: 13% Vol

PH: 3,31

Acidità totale: 6,5 gr/litro in acido tartarico

Estratto secco netto: 22 gr/litro

Migliore picco evolutivo: a 6 mesi dall'imbottigliamento

Capacità di affinamento: 3 - 5 anni