

LUGANA TRECAMPANE

TRECAMPANE



Lugana

TreCampane. Selezione di uve da vigneti di oltre 40 anni di età, con radici profonde nel suolo argilloso calcareo. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Affinamento su fecce fini mantenute in sospensione in serbatoi di cemento naturale non vetrificato per 10-12 mesi. Affinato in bottiglia per almeno altri 6 mesi.



SUOLO
argilloso calcareo



ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
40 anni



FERMENTAZIONE
acciaio



AFFINAMENTO
cemento