

## Cà Vaibò Lugana Superiore



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>APELACJA</b>	Lugana DOC
<b>KOLOR</b>	Białe

### 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.

### Potrawy:

Skorupiaki, wiener schnitzel, tłuste ryby

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 Charetto DOC, Merlot Garda DOC i Cabernet Garda DOC