

BERTANI

DAL 1857



LUGANA

Le Quaiare

Di colore paglierino, ha naso intensamente fruttato in cui spiccano i sentori di pera, pesca e albicocca, insieme a note floreali. Bocca fine ed elegante, chiude su una sensazione piacevolmente gessosa.

Vitigni

100% trebbiano di Lugana (turbiana)

Zona di produzione

Desenzano del Garda e Sirmione

Terreni

Di natura argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Doppio capovolto

Densità d'impianto

4000 ceppi/ha

Resa

90 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi

Dati analitici

Alcol 12,5% - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,33

Formato vino

 0,75 L