



**Annata** 2011  
*Vintage – Jahrgang*

**Vitigno** Turbiana  
*Varietal profile – Rebsorte*

**Resa per Ettaro** 6500 Lt.  
*Yield per hectare – Ertrag pro Hektar*

**Vendemmia** Manuale  
*Picking – Lese* Manual – Von Hand

**Vinificazione** In Acciaio e Barrique  
*Production – Ausbauart* Stainless and Barrique - Im Stahltank und Barrique

**Prima annata prodotta** 1998  
*First vintage produced – Erstmals erzeugt*

**Principali riconoscimenti ricevuti nel corso degli anni**

*Main awards received over the years – Wichtigste Auszeichnungen im Laufe der Jahre*

2 bicchieri Gambero Rosso  
4 bottiglie Espresso  
Miglior Lugana Espresso 2015  
Vino Top Go-Wine Cantine d'Italia  
3 stelle Veronelli  
Corona Vini Buoni d'Italia  
3 grappoli Duemilavini  
3 viti Ais Vitae

Vino con una particolare vocazione all'affinamento, si distingue per la ricca mineralità ed la ricchezza olfattiva che bilancia note fruttate con sentori speziati. In bocca è sapido, di grande freschezza e mineralità, robusto ed elegante con note di piacevole morbidezza che ne bilanciano la consistenza.

*Produced from a selected plot within the Selva vineyard the Menasasso grapes, that make up this rich and refined white wine, are harvested few days after the regular vintage to explore the full potential of the this wonderful vineyard. A very small part of the must is fermented in small oak barrels exclusively with the aim to impart extra complexity to the finished wine without imparting undesired wood flavors.*

Hierbei handelt es sich wieder um einen reinsortigen Lugana aus 100% Turbiana, der für eine besonders lange Lagerung angelegt ist. Er wird teilweise im Barrique fermentiert und dieser spezielle Ausbau bringt das Temperament und die Ausdruckskraft dieser vielseitigen Rebsorte wunderbar zur Geltung. Der Wein ist runder und komplexer mit einer Vielzahl von Facetten und Nuancen für Kenner und Individualisten.

**Alcool** 13,00%  
*Alcohol – Alkohol*

**Residuo zuccherino** 7 g/l.  
*Residual sugar – restzucker*

**Acidità** 5,8 %  
*Total acidity – Sure*

**Estratto non riduttore** 23 g/l.  
*Extract – Extrakt*

**Temp. di servizio** 12-14 °C  
*Recommended serving temperature – Genusstemperatur*

**Invecchiamento Potenziale** 5/15 Anni  
*Potential Ageing – Alterungspotential*

