

NUNZIO GHIRALDI

VITICOLTORI IN LUGANA DI SIRMIONE

— 1953 —



IL GRUCCIONE

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

Il Gruccione dell'Azienda Agricola Nunzio Ghiraldi è prodotto con uve Turbiana in purezza provenienti esclusivamente dalla nostra proprietà, che si estende per più di venti ettari nella zona più vocata alla produzione del Lugana DOC, nella campagna di Lugana di Sirmione. Questo vino è ottenuto grazie a una attenta selezione delle uve in vigna, raccolte rigorosamente a mano e pigiate intere. La resa per ettaro particolarmente contenuta e l'utilizzo del solo mosto fiore gli donano eleganza e morbidezza. Al naso esprime note fruttate, fini ed eleganti, accompagnate da sentori di mandorla ed accenni di pietra focaia. Al palato regala sensazioni di esuberante sapidità adagiata ad una spalla acida molto equilibrata. Ciò è conferito dalle argille stratificate che compongono i nostri terreni. Sul finale la freschezza ne contraddistingue il carattere.

Grado alcolico: 13% Vol.

Varietà: 100% Turbiana

Origine: Lugana di Sirmione (BS)

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Settembre - uva raccolta a mano

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata

Contenuto cartone: 6 pezzi

Nunzio Ghiraldi

NUNZIO GHIRALDI

VITICOLTORI IN LUGANA DI SIRMIONE

— 1953 —



IL GRUCCIONE

LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

Il Gruccione of Nunzio Ghiraldi estate is made only with Turbiana grapes (100%) grown exclusively in our estate located in the Lugana di Sirmione countryside, the most renowned land in the Lugana DOC production area. This white wine is the result of a careful selection made in the vineyard, where grapes are hand-picked and then wholly pressed. The yield for hectare is particularly contained, we use the first and best must only (mosto fiore), all this gives it elegance and softness. Bouquet is fruity and elegant, with notes of almond and flint. It gives sensations of exuberant sapidity to the palate with a very well balanced acidity. These sensations marry with the good savouriness which comes from the clayey land rich in mineral salts. Freshness is the final best characteristic.

Alcohol: 13% Vol.

Varietal: 100% Turbiana

Origin: Lugana di Sirmione (BS)

Vine training system: Guyot

Harvest: September - manual selected

Vinification: temperature controlled stainless steel vats

Package content: 6 bottles

Nunzio Ghiraldi