

LUGANA D.O.C.



Bezeichnung Lugana D.O.C.

Bodenzusammensetzung Kreide- und lehmiger Boden, im Gebiet südlich

des Gardasees, in Desenzano del Garda.

Belichtung Süd / Südost

Durchschnittsalter der Reben und

Landwirtschaftssystem Über 20 Jahre - Casarsa und Guyot

Rebensorte Turbiana

Vinifikation Abbeeren und Kaltmazeration für 100% der

Trauben. Die Gärung findet dann in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur statt. Nach der Vinifizierung wird der Wein so gelagert, dass eine

malolaktische Gärung vermieden wird.

Reifung Nach einigen Monaten in Stahltanks wird der

Wein in Flaschen abgefüllt.

Degustationshinweise

Farbe Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Bukett In der Nase mineralische Noten, gelbe Früchte,

zarte Aprikosennoten und Kräuter.

Geschmack Würziger Geschmack mit langem und anhaltendem

Abgang.

Betriebstemperatur 8°C

Essen Kombinierung Ein perfekter Aperitifwein mit der richtigen

Mischung aus Frucht und Mineralität. Saubere Frische, die durch die Kombination von Seefisch und Meeresfrüchten noch verstärkt wird.