



Lugana DOC

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, Moränengebiet südlich vom Gardasee.
- Bodenart:* Sehr lehmhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden.
- Weinherstellung:* Ernte in der zweiten Septemberhälfte per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 19°C.
- Ausbau:* Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Zartes Strohgelb, bei zunehmender Alterung leichte Goldnuancen.
- Bouquet:* Fruchtige und wohlriechende Duftnoten, aus denen Aromen nach rosa Grapefruit und Akazienblüten hervorstechen.
- Geschmack:* Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig, mit zunehmender Alterung kommen mineralische Noten zur Geltung.
- Lagerung:* Junger Wein, behält seine Merkmale mehr als 4-5 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal for aperitifs,
with pasta, white
meat, fish and shel-
lfish dishes.



13,00 % Vol



Serve at 8 - 10 °C



Turbiana
(Trebiano of Lugana)