



Lugana D.O.C.

„Die frischen Düfte unseres Lugana und seine leichte aber helle Farbe erinnern an die ersten Frühlingstage- wenn die Sonne die frische Brise nach dem langen Winter erwärmt. Ich glaube, das ist sein am meisten geliebtes Merkmal; er ist perfekt für alle Gelegenheiten.“ Paolo Bennati

Wein Typologie: Weißwein

Rebsorten: Trebbiano di Lugana

Herstellungsort: hügeliges Gebiet an der südöstlichen Küste des Gardasees

Technische Daten:

Alkoholgehalt 12.50 % vol.

Zuckergehalt g/l 5

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.5

DIE WEINBERGE:

Bodentyp: Moränenursprung mit mannigfaltiger Mischung von unterschiedlichen Tontypologien (insbesondere kalkhaltigem Ton, reich an Mineralien).

Stockdichte: durchschnittlich 4600 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel

Anbauform: Spalier und Veroneser Pergola

Weinbau: mechanisch/manuell

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 120 Doppelzentner/Hektar

IM WEINKELLER

Vinifizierung: nach der Lese werden die Trauben durch Luftpressen gekeltert, um die Sanftheit des Verfahrens zu garantieren. Danach wird der Most um 8°C abgekühlt und dekantiert. Ausgewählte Hefesorten werden dem Most hinzugefügt, um die alkoholische Gärung zu starten und auszuführen. Die alkoholische Gärung findet bei gesteuerter Temperatur statt (14-15°C), um alle charakteristischen aromatischen Komponente zu schützen und hervorzuheben.

Reifung: der Wein wird in Stahltanks auf edlen Hefen gereift.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: Organoleptische Merkmale: Wein strohgelber Farbe; er weist eine klare Note von Tropenobst auf (Banane, Honigmelone, Papaya), dann Salbei. Es ist ein Wein guter Struktur und Mineralität.

Gastronomische Kombinationen: er passt hervorragend zu Fisch und Weißfleisch.

Serviertemperatur: 8-10°C

Empfohlenes Glas: weites Glas