



Lugana



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Südliches Ufer
des Gardasees



REBSORTE
Trebiano di Lugana



ALKOHOLGEHALT
12,5% in volume

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die soeben gelesenen Trauben werden entrappt und schonend gepresst. Der klare Most wird 10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 18°C gegärt, um die Primäraromen und die organoleptischen Eigenschaften hervorzuheben. Der Wein bleibt für mindestens 3 Monate mit der Hefe in Kontakt.

FARBE

Brillantes Strohgelb mit leichten grünlichen Nuancen.

BOUQUET

Zart fruchtige und blumige Noten, die gut aufeinander abgestimmt sind, mit einer typischen und erkennbaren aromatischen Nuance.

GESCHMACK

Der Geschmack ist weich und ausgewogen, mit ausgezeichneter Frische. Am Gaumen erinnert er an die angenehmen olfaktorischen Nuancen, mit gutem Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte gekühlt bei 8-10°C serviert werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Köstlich als Aperitif, perfekt mit italienischen Antipasti und Reis- und Nudelgerichten auf Gemüsebasis. Er passt auch hervorragend zu allen Fischgerichten und zu Meeresfrüchten.