

LUGANA

Die Traube Trebbiano von Lugana und die Huegel der Moreniche bei Garda sind die Seele dieses Weines, delikats und faszinierend, er wird min. sechs Monate in Edelstahlfaesser reifen lassen und dann abgefüelt.

Bezeichnung

Lugana d.o.c.

Weinreben

Trebbiano di Lugana

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Mitte Sptember. Die Gaerung erfolg nach kurzer Makulation (einmanschen) mit nierdriger Temperatur um das frische Aroma zu erhalten. Bis zur Flaschenabfuellung gaert der Wein in Edelstahlfaessern.

Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit gruenlichen Reflexen, frisches Aroma, fruchtig nach weissen Blumen. Er ist weich im Abgang und man schmeckt die Praesenz von Aepfel.

Alkoholgehalt

12,50 %

Verkoestigung und Service

Man serviert ihn binnen zwei Jahren als jungen Wein, er passt optimal als Aperetiv und exzellent zu Fisch-Gerichten. Er wird mit 10-12°C in grossen Glaessern serviert.

