

# LUGANA DOC

---



## **Traubenmischung**

TURBIANA sortenrein

## **Weinberg**

Die Reberziehung erfolgt nach dem System der Einfachen Bogenerziehung.

## **Weinherstellung**

Der Most, der aus einer langsamen und progressiven Pressung von ganzen Trauben gewonnen wird, gärt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen.

## **Ausbau**

Der LUGANA wird bis zur Assemblage ca. 4 Monate auf der eigenen Hefe gelagert, bis er nach ca. 1 Monat Ausbau in der Flasche verkauft wird.

## **Organoleptische Eigenschaften**

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase drückt der Wein vor allem fruchtige und blumige Noten aus, die Anzeichen starke Anzeichen von Düften wie Birne und Pfirsich und einige kostbare Gewürze wie Safran aufweisen. Am Gaumen zeigt sich ein reicher Geschmack, der auf ein ausgeprägtes Aroma und eine gute Struktur, die gut die säuerliche Ader begleiten, die dieses Produkt charakterisiert, zurückzuführen ist. Ein harmonischer und angenehmer Wein, der für viele Gerichte geeignet ist

## **Alkoholgehalt**

13°

Abfüllung

Flasche zu 0,75 lt.

## **Ideal zu ...**

Vorspeisen, gekochtem oder gegrilltem Fisch, weißem Fleisch. Auch angenehm mit Frischkäse.

**KATEGORIE:** Lugana