

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

Ideal zu ...

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

Alkoholgehalt

12,5°

Abfüllung

Flasche zu 0,75 lt.

KATEGORIE: Lugana