

# LUGANA RISERVA DOC

---



## **Traubenmischung**

Turbiana sortenrein

## **Weinberg**

Die Reberziehung erfolgt nach dem System der Einfachen Bogenerziehung. Die Pflanzdichte liegt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar und die Produktion beträgt etwa 3 Kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs und das Anbaugebiet befindet sich südlich des Gardasees, wo die Reihen von Norden nach Süden ausgerichtet sind. Die Weinlese erfolgt von Hand.

## **Weinherstellung und Ausbau**

Der aus einer langsamen und progressiven Pressung ganzer Trauben gewonnene Most wird bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren. Er wird für 1 Jahr zum Ausbau auf der Feinhefe gelagert, bis er den maximalen Ausdruck seiner Qualität erreicht. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und für weitere 6 Monate gelagert, bevor er verkauft wird.

## **Organoleptische Eigenschaften**

Intensive strohgelbe Farbe, in der Nase zeigen sich Noten von exotischen Früchten, Honig und Safran. Am Gaumen ist er ein geschmeidiger, eleganter und komplexer Wein mit einer guten Mineralität, die mit der Zeit in der Flaschenlagerung deutlicher wird.

## **Ideal zu ...**

Zu aufwendigen ersten Gängen, gegrillten oder gedünsteten Meeresfrüchten, reifem Käse und weißem Fleisch.

**KATEGORIE:** Lugana