

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Lugana Lù

Anbaugebiet

Lugana, Peschiera del Garda
am südlichen Ufer des Gardasees.

Boden

Überwiegend lehmhaltig.

Rebsorten

Trebbiano di Lugana.

Alkoholgehalt

13,5% Vol.

Farbe

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet

Zarte und harmonische Aromen.
Er zeichnet sich durch intensive Noten von
Früchten und gelben Blüten,
Honig und Safran aus.

Geschmack

Es ist ein feiner Wein, ausgewogen
und rund am Gaumen.

Weinlese

Im September, wenn die Trauben
die optimale Reife erreicht haben.

Weinherstellung

In Weiß, mit sanftem Pressen der Trauben
und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau

Etwa 4 Monate in Edelstahlbehältern.

Weinlagerung

An einem kühlen, trockenen Ort
mit wenig Licht aufbewahren.

Serviertipps

Sehr angenehmer Wein, der jung bei einer
Temperatur von 10°C getrunken werden sollte.

