



# “LUGANA”

Lugana DOC

## “DIE HÖCHSTE AUSSAGEKRAFT UNSERES LANDES”



### ANBAUGEBIET

Die Trauben unseres Luganas wachsen im Süden des Gardasees, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione, in einem Gebiet, welches dank des tonhaltigen Bodens und des dort herrschenden Mikroklimas sehr bekannt ist für den Weinbau.

### REBSORTE

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

### WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt mit Ende September. Die Prozesse der Herstellung dieses Weins sind darauf ausgerichtet die frischen, fruchtigen und mineralischen Aromen dieser Trauben hervorzuheben. Sanfte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur um die 18-20°C. Reifung in Stahltanks.

### FARBE ●

### AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Im Glas klar und sauber, von strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Die reiche Mineralität und das fruchtige Aroma charakterisieren diesen Wein. In der Nase Noten von Zitronen und Frühlingsblumen. Frisch, angenehm und elegant mit einer Note von Mandeln im Abgang.

### ALKOHOLGEHALT 13%

### UNSERE EMPFEHLUNG

Ein Wein von starkem Charakter und von reifer Struktur und Körper. Für den langsamen Genuss. Vortrefflich zu Fischgerichten von See und Meer.

