

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte Trebbiano di Lugana.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge befinden sich im Süden des Gardasees, auf den Moränischen Hügeln.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. und die Böden sind kalk- und lehmhaltig.

Reberziehung Guyot.

Ernte Von September bis Oktober.

Vinifizierung Sanfte Pressung und Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.

Sensorische Beschreibung Die Farbe ist strohgelb mit zarten goldenen Reflexen. Der Wein duftet intensiv nach blumigen und fruchtigen Aromen, die an weiße Blüten, Banane, Zitrusfrüchte, Aprikosen, Pfirsiche und Mandeln erinnern. Diese Aromenvielfalt setzt sich am Gaumen fort und sorgt, gemeinsam mit der angenehmen Frische für einen langen Nachhall. Ein Wein der Lust auf weitere Gläser macht.

Alkohol 13%.

Harmonie mit Speisen Schmeckt solo gut aber ganz besonders zur Küche des Gardasees. Im Veneto schätzt man den Wein zur Gemüsesuppe oder zu Tortellini in der Brühe, aber auch zu einer sommerlichen Pasta oder generell zu Sommergerichten. Gut begleitet der Lugana auch Speisen der chinesischen, japanischen, thailändischen, malaysischen und vegetarischen Küche.

Serviertemperatur 10°C - 12°C.



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA