

DEMESSE VECCHIE

LUGANA D.O.C.

Ausschließlich aus Trauben eines Cru-Weinbergs des Unternehmens hergestellt. Die Trauben werden am Rebstock überreifen gelassen und dann sorgfältig ausgelesen.

Die lange Lagerung auf der Feinhefe und der anschließende Ausbau in der Flasche verleihen dem Wein ein elegantes, reifes Bukett. Von strohgelber Farbe präsentiert sich der Wein am Gaumen vollmundig und abgerundet, gut strukturiert und besonders lang anhaltend.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Lugana Doc

TRAUBENMISCHUNG

Trebbiano di Lugan

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol

BETRIEBSTEMPERATUR

10-12° C

WEINBEREITUNG

Leichte Überreifung am Rebstock, manuelle Lese, sanftes Pressen, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

RAFFINESSE

Reifung auf Edelhefe für einen Zeitraum von ca. 12 Monaten. Montage in Stahl und anschließende Ruhe in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe. Bukett mit Noten von exotischen Früchten und Anklängen an Mandeln und Zitrusfrüchte. Am Gaumen langanhaltend, wohlschmeckend und gut strukturiert. Enthält Sulfite.

