

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **LUGANA D.O.C. BRUT**

**METODO CLASSICO MILLESIMATO**

Dieser Wein wird nach der klassischen Methode aus reinen Trebbiano di Lugana-Trauben erzeugt. Nach einer frühen Lese wird der Wein in der Flasche vergoren und mindestens 24 Monate auf seinen Hefen gelagert, wodurch er seine besonderen Eigenschaften erhält. Die Perlage ist fein und lang anhaltend, das Bukett entschieden fruchtig und der Geschmack frisch und angenehm, jedoch zugleich cremig und bestimmt, mit feinen Bläschen.

### **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Lugana D.O.C. Metodo Classico

### **TRAUBENMISCHUNG**

Turbiana

### **BETRIEBSTEMPERATUR**

6-8° C

### **WEINBEREITUNG**

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung der ganzen Trauben, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

### **SCHAUMWEINBEREITUNG**

Flaschengärung und anschließende Lagerung auf den Hefen. Degorgieren durch Eintauchen des Flaschenhalses in ein Eisbad und besonders sorgfältige Versanddosage.

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Zarte strohgelbe Farbe. Feine und langanhaltende Perlage. Ausgeprägte Duftnoten nach tropischen Früchten mit blumigen Anklängen. Frischer, angenehmer Geschmack, zugleich cremig und vollmundig. Enthält Sulfite.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

