

LUGANA D.O.C.

Dieser Wein wird ausschließlich aus Trauben der typischen autochthonen Rebsorte erzeugt. Diese werden akkurat unter den besten Trauben, die in den Weinbergen des in einer der geschichtsträchtigen Gegenden des Ursprungsgebiets liegenden Weinguts wachsen, ausgelesen. Von strohgelber Farbe und mit grünlichen Reflexen weist dieser Wein ein elegantes, angenehm fruchtiges intensives Bukett mit feinen Anklängen an Zitrusfrüchte auf. Ein frischer, wohlschmeckender Wein, mit einer bemerkenswerten Vielschichtigkeit und einem angenehm langen Nachhall.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Lugana D.O.C.

TRAUBENMISCHUNG

Turbiana

ETRIEBSTEMPERATUR

8-10° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung, partielle Cryo-Mazeration, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ausgeprägt mineralisches Bukett mit blumigen Nuancen und gelegentlichen Anklängen an Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert sich der Wein entschieden und aromatisch, frisch und wohlschmeckend.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

