

**FAMIGLIA OLIVINI®**  
**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **LUGANA DOC EXTRA BRUT**

**METODO CLASSICO MILLESIMATO**

Gewonnen aus einer sorgfältigen Auswahl von Turbiana-Mosten, extrahiert aus dem Pressherz, der wertvollsten Fraktion des Mostes, die sich durch aromatische Feinheit und hervorragende Säurewerte auszeichnet. Nach einer Ruhezeit von ca. 36 Monaten auf den Hefen entfaltet er sich in der Nase mit fruchtigen und balsamischen Aromen und ist am Gaumen tiefgründig. Seine ausgeprägte Mineralität wird durch angenehme Cremigkeitsempfindungen unterstützt. Die sehr feine Perlage unterstreicht den Schluck.

### **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Lugana DOC Metodo Classico Extra Brut

### **TRAUBENMISCHUNG**

Turbiana

### **ALKOHOLGEHALT**

12,5% vol

### **BETRIEBSTEMPERATUR**

6-8° C

### **WEINBEREITUNG**

Pressung der ganzen Trauben, sorgfältige Trennung der Moste, alkoholische Gärung durch Hefen bei kontrollierter Temperatur und anschließende Nachgärung in der Flasche.

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Blass strohgelbe Farbe, fruchtige und balsamische Aromen. Am Gaumen ist er tief, würzig und angenehm cremig mit einer sehr feinen Perlage.

