

LUGANA D.O.C. 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 D.O.C. Metodo Classico Extra Brut

TRAUBENMISCHUNG

Turbiana

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.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

