

WEINPASS

Lugana DOC



ANBAUGEBIET:

Region Venetien, Provinz Verona, Moränengebiet südlich vom Gardasee

BODENART:

Sehr lehmhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden.

HERSTELLUNG:

Ernte in der zweiten Septemberhälfte per Handlese.

Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank.

Gärung bei kontrollierter Temperatur zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 19°C.

AUSBAU:

Lagerung im Edelstahlfass

FARBE:

Zartes Strohgelb, bei zunehmender Alterung leichte Goldnuancen.

BOUQUET:

Fruchtige und wohlriechende Duftnoten, aus denen Aromen nach rosa Grapefruit und Akazienblüten hervorstechen.

GESCHMACK:

Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig, mit zunehmender Alterung kommen mineralische Noten zur Geltung.



13,0 % vol



8-10°C



Tebbiano di
Lugana



Ideal für Aperitiv,
weißen Fleisch,
Fisch, Schalen-
tiere



Korken