

LUGANA DOC

ANBAUGEBIET: Südlich vom Gardasee, in dem gleichnamigen typischen Gebiet des Lugana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Flachland, stark lehmig und kalkhaltig.

HÖHE: 80-90 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Doppelbogen.

ALTER DES REBSTOCKS: ca. 20 Jahre, Produktion pro Hektar: 125 q/Ha.

REBSORTEN: Trebbiano di Lugana 100%

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte bis Ende September.

WEINBEREITUNG: Abbeeren der Trauben, sanfte Pressung, Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur (16°), Umfüllung und 3-4 Monate Ausbau auf den Hefen, mit periodischer Batonnage.

FLASCHENABFÜLLUNG: Im Frühjahr nach der Ernte, Vermarktung nach Mitte April.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 5,8 – 6,0 g/l pH : 3,25-3,28

Restzucker : Ca. 4 g/l

FARBE: Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

DUFT: Elegant, mit blumigen und fruchtigen Noten, und leichten Zitrusanklängen.

GESCHMACK: Voll und frisch, leicht mineralisch mit einem salzigen und trockenen Abgang.

