

Brut

Wein aus Trauben, Trebbiano und Chardonnay, voller Säure hergestellt. Qualitätswein, strohgelbe Farbe mit einer feinen und anhaltenden, gekennzeichnet durch einen reibungslosen und ausgewogenen Geschmack. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks und in Autoklaven dann erneut fermentiert.

Ursprungsbezeichnung: Lugana Brut

Gebrauchene Weintrauben: Trebbiano und Chardonnay

Alkoholischer Grad: 12,5%

Boden- Struktur: kalkhaltig – tonigen.

Produktionsarea: Lombardia

Verfeinerung und Entwicklung: in Edelstahl

Trinktemperatur: 6 - 7° C

Essenkombinationen: Kalte oder warme Vorspeisen, Fleisch, Fisch und reifem Käse.

