

Lugana

D.O.C.

Der Wein hat eine grünliche Farbe, die im Laufe der Zeit nimmt stechende ins strohgelbe Töne. Der Duft erinnert an die grünen Apfel und Banane, wenn sie reif sind. Sein Geschmack ist weich, frisch und harmonisch. Er bekommt immer besser "ein paar Jahre" nach der Abfüllung, nach der Entwicklung hebt er seine mineralische Noten und eine Struktur mit Aromen von Honig und kandierten Früchten her.

Ursprungsbezeichnung: Lugana.

Gebrauchene Weintrauben: Trebbiano di Lugana.

Alkoholischer Grad: 13%

Boden- Struktur: Kalkhaltig.

Produktionsarea: Lombardia.

Verfeinerung und Entwicklung: in Stahlfässer.

Trinktemperatur: 7 – 8° C.

Essenkombinationen: Kalte oder warme Vorspeisen, Wurstware, gedämpfte oder gegrillte Fischsteller, weisse Fleische.

