



LUGANA RISERVA D.O.C DEL LUPO

Zwischen Ende Oktober und November, dritte Ernte für Lugana Riserva del Lupo.

Auf diese Weise, erhält man Weinbeere mit nobeler Botrytis und man kann das Mineral von unserem Boden entnehmen, die einmal der Boden des Sees waren.

Zwei Jahren von Ausbau in Edelstahltanks und mindestens 6 Monate in der Flasche, in unterirdischen Keller unter dem Niveau des Sees bei konstanter Temperatur. Idealer Begleiter von eleganten und zarten Gerichte oder Nachtmütze, mit Gourmet-Freunde.

Technische Eigenschaften

Weintrauben: **Turbiana 100%**

Standort der Rebfläche: **Sirmione (Brescia)**

Anzahl von Pflanzen pro Weinberg: **4000**

Boden: **Lugana weisse Heilerde**

Gärung: **Stahlfässern**

Serviertemperatur: **8 – 10°**

Begleiter: **Rohkost, Austern, Languste, Sashimi und orientalische Gerichte**

