



## LUGANA SUPERIORE D.O.C

Zweite Ernte, aus Weinberge mit geringer Leistung (100 dz ha) mit unberührten Trauben, die für Lugana Superiore handgeerntet sind. Der Most gärt und wandelt in Eichenfässern von 25 hl um.

Das ist ein intensives, umfassendes, anhaltendes, unberührtes, reifes Lugana, das für die Langlebigkeit gedacht ist.

### Technische Eigenschaften

Weintrauben: **Turbiana 100%**

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

Anzahl von Pflanzen pro Weinberg: **4000**

Boden: **Lugana weisse Heilerde**

Gärung: **Holzfässern von 25 hl mit Bâtonnage**

Serviertemperatur: **12 – 14°**

Begleiter: **Risotto, Fischsuppe, gebacktes weisses Fleisch, gereifte Käsen oder Schimmelkäse**

