



LUGANA D.O.C.

REBSORTE: 100 % Turbiana

LAGENHINWEIS: Rovizza di Sirmione -
330 m vom Gardasee entfernt

HÖHENLAGE: 66 m ü. M.

AUSRICHTUNG: Nord/Süd

ERTRAG PRO HEKTAR: 110-125 Zentner

REBALTER: 15 Jahre

BODEN: Sedimentärer Moränen-Tonboden

LESE: Handlese ab der zweiten Septemberhälfte

VINIFIKATION UND AUSBAU: Sanftes Pressen der Trauben, anschließend Gärung des Mostes im Edelstahl für 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15-18 °C. Klärung durch natürliche Sedimentation und Reifung für mindestens 4 Monate auf der Feinhefe.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Für den Genuss im Erscheinungsjahr konzipiert. In der Nase zeigen sich blumige Noten und Aromen von weißfleischigem, knackigem und saftigem Obst. Feine grüne Nuancen und Zitrusanklänge führen zu einem trockenen, würzigen Gaumen mit mandelartigem Finale. Am Gaumen zeigt sich ein vollständig umhüllender Eindruck mit ausgeprägter Würze, begleitet von lebhafter und frischer Säure.

TRINKREIFE: Bis zu 5 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal als Aperitif oder zu Vorspeisen mit Seefisch wie Forelle oder Aal

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione