



LUGANA RISERVA DOC DEL LUPO

REBSORTE: 100 % Turbiana

LAGE: Rovizza di Sirmione –
330 m vom Gardasee entfernt

HÖHENLAGE: 66 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Nord-Süd

ERTRAG / HA: 100-110 Doppelzentner

REBALTER: Einzellage aus einem 35 Jahre alten Weinberg

BODEN: Sedimentärer Moränen-Tonboden

LESE: Handlese in der ersten Oktoberwoche; Abschluss bis Mitte Oktober mit den letzten botrytisierten Trauben

VINIFIKATION UND AUSBAU: Schonendes Pressen der Trauben, anschließend 15 Tage kalte Vorklärung des Mostes. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C; die Klärung geschieht durch natürliche Sedimentation. Ein Jahr Ausbau im Edelstahl mit regelmäßiger Bâtonnage, gefolgt von 18 Monaten Flaschenreife.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Strohgelb, je nach Reifegrad von helleren bis zu intensiveren Reflexen. In der Nase komplex und ausdrucksstark, mit Aromen von exotischen Früchten und Zitrusnoten, begleitet von feinen Anklängen von Botrytis. Am Gaumen weich, elegant und geprägt von anhaltender Mineralität.

OPTIMALE REIFE: 10 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Rohfisch, Austern, Hummer, Sashimi und asiatische Küche

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione