



LUGANA D.O.C. SUPERIORE

REBSORTE: 100 % Turbiana

LAGE: Rovizza di Sirmione –
330 m vom Gardasee entfernt

HÖHENLAGE: 66 m ü. M.

EXPOSITION: Nord/Süd

ERTRAG PRO HEKTAR: 110–125 Doppelzentner

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 Edelstahltank 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 vorgesehen. In der Nase zeigen sich florale Noten und Aromen von weißfleischigem, knackigem und saftigem Obst. Feine grüne Anklänge und leichte Zitrusnoten führen zu einem trockenen, würzigen Gaumen mit mandelartigem Finale. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, mit ausgeprägter Würze und lebendiger, frischer Säure.

TRINKREIFE: Bis zu 5 Jahre nach der Abfüllung

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

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione