CA' LOJERA

TUR BLANC Metodo Classico

REBSORTE: 100 % Turbiana

LAGE: Rovizza di Sirmione — 330 m vom Gardasee entfernt

HÖHENLAGE: 66 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Nord–Süd

ERTRAG / HA: 110–125 Doppelzentner

REBALTER: 20 Jahre

BODEN: Sedimentäre Moränen-Tonböden

LESE: Handlese ab Anfang September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Ganztrauben werden sanft gepresst; der Most vergärt im Edelstahltank für 10–15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C. Die Klärung erfolgt durch natürliche Sedimentation, anschließend reift der Wein mindestens sechs Monate auf der Feinhefe. Danach erfolgt die Tirage und die zweite Gärung in der Flasche, gefolgt von mindestens 36 Monaten Hefelager. Abschließend wird degorgiert und mit demselben Wein aufgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Feine, anhaltende Perlage; strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase duftig, mit Aromen von Brotrinde und Mandel. Am Gaumen weit und samtig, reichhaltig und lang anhaltend, geprägt von Eleganz, angenehmer Frische und ausgeprägter Mineralität.

OPTIMALE REIFE: 10 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal zu einer Vielzahl von Vorspeisen – von Wurstwaren bis zu eibasierten Gerichten; vielseitig und geeignet, ein ganzes Menü zu begleiten.

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19
25019—Rovizza/Sirmione
info@calojera.com
cell. 348 6353640