LUGANA



Lugana DOC, Olivini, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen; die Nase hat elegante, angenehm fruchtige und intensive Aromen mit zarten Nuancen von Zitrusfrüchten. Die Mineralik verleiht ihm Frische und Lebendigkeit.
Begleitend zu	Aperitiv, Fisch, Gemüse, Geflügel und Kalbfleisch.
Vinifikation	Manuelle Ernte; sanftes Pressen, teilweise Kryomazeration für 12 Stunden bei 5°C. Gärung durch ausgewählte Hefen bei kontrollierter Temperatur, teilweise malolaktische Gärung.
Traubensorten	100% Trebbiano di Lugana
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 1 Jahr(e) ab 2021

OLIVINI
Dort wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause. Das Weingut liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit vielen Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Vor gut 10 Jahren begannen sie zusammen mit dem Önologen Anntonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Geführt wird der Betrieb von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana Olivini, die mit großer Leidenschaft die autochthone Rebsorte Turbiano, die auch Trebbiano Lugana genannt wird, fördern.

http://www.famigliaolivini.com