

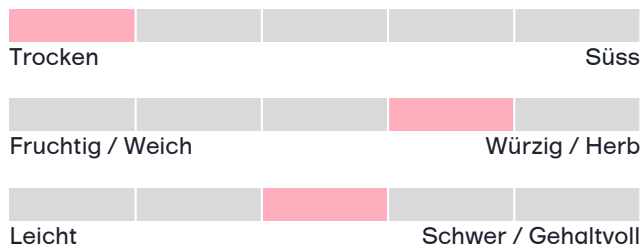


LUGANA BRUT DOC METODO CLASSICO OLIVINI



Lugana Brut DOC, Olivini, Lombardei, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Helles Strohgelb; feine Perlage; in der Nase blumige und mineralische Aromen, sowie feine Briothenoten. Am Gaumen frisch-mineralisch und doch eine angenehme Fülle. Ein genialer Schaumwein!

Begleitend zu

Passt aufgrund seiner Perlage und Säure hervorragend zu Fischgerichten und Antipasti.

Vinifikation

Klassische Vinifikation des Grundweines. Flaschengärung (Metodo Classico) während 24 Monate auf der Hefe.

Traubensorten

100% Trebbiano

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2022

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>