

LUGANA CATULLIANO

LUGANA OHNE KOMPROMISSE



BEZEICHNUNG

Lugana DOC



REBSORTE

Turbiana



BODEN

Toniger Lehm Boden mit hellen tonfarbenen Anteilen.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einseitiger Bogenschnitt bei 7/8 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

5000 Pflanzen/ha – 2,5 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Handverlesene Trauben – Sanftes Pressen der gesamten Traube unter Stickstoffsättigung – Gärung des Blütenmostes für 15/18 Tage bei einer Temperatur von 16°C – Reifung in Stahl für 3 Monate auf der Hefe – Flaschenreifung für 3 Monate.



SICHT

Die visuelle Analyse ergibt saubere, glänzende Farben; Wenn das Glas gedreht wird, spiegeln sich Goldtöne mit Tonglasuren und strahlendem Glanz.



NASE

Die Nase hat mittelkräftige blumige und fruchtige Noten, wobei Limette und Granny-Smith-Apfel dominieren, aber auch Raum für Anklänge von gelben Früchten lassen.



GAUMEN

Im Mund wird die Ausgewogenheit durch ein duftendes Nebeneinander von weißen Blüten und gelben Früchten unterstützt.



LEBENSMITTELPAIRING

Lugana Catulliano passt perfekt zu gegrilltem Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten oder frischen Eiernudeln mit weißen Trüffeln.



SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 10/12°C in einem tulpenförmigen Glas servieren.



GESCHMACKSNOTEN

Strohgelb, mit fruchtiger Nase und blumigen Aromen, am Gaumen spürt man vor allem Duft und große Salzigkeit, ein Markenzeichen unseres Territoriums.



VERFÜGBARE GRÖSSEN