

WEISSWEINE

# LUGANA 90+10

LUGANA INSGESAMT ES IST VOLLSTÄNDIGKEIT



VERFÜGBARE GRÖSSEN



**BEZEICHNUNG**

Lugana DOC



**REBSORTE**

Turbiana und Chardonnay



**BODEN**

Toniger Lehmboden mit hellen tonfarbenen Anteilen.



**AUSBILDUNGSSYSTEM**

Einseitiger Bogenschnitt bei 7/8 Knospen.



**DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE**

4.400 Pflanzen/ha – 1,8 kg/Pflanze.



**HERSTELLUNG**

30 Jahre alte Reben - Grüne Ausrichtung der Trauben - Leichte Spätlese - Handverlesene Trauben - Sanfte Pressung der gesamten Traube unter Stickstoffsättigung - Gärung des Blütenmostes für 18/20 Tage - Reifung in Stahl auf der Edelhefe für 6 Monate – Flaschenreifung für 4 Monate.



**SICHT**

Die Farben von Lugana 90+10 variieren zwischen bernsteinfarbenen und grünlichen Farbtönen mit einer intakten, gut strukturierten, dichten und kompakten Textur.



**NASE**

Die Nase vermittelt blumige Empfindungen von weißer Rose, ist fruchtig und würzig und erinnert stark an Wacholderbeeren. Die Intensität der Aromen ergibt sich aus der perfekten Reife der Trauben im Weinberg, ihrer guten Dichte pro Pflanze und der richtigen technischen, phenolischen und aromatischen Reifung.



**GAUMEN**

Am Gaumen ist es ein seidiger, weicher und eleganter Wein mit maximaler Balance zwischen Salzigkeit und Säure. Am Gaumen dominieren Noten von Melba-Pfirsich, goldenem Apfel und Williamsbirne.



**LEBENSMITTELPAIRING**

Lugana 90+10 passt besser zu Meeresfrüchtegerichten, Garnelenrisotto, gegrilltem Fisch, mediterranen Frittierten, gratinierten Muscheln, aber auch zu weißem Fleisch mit feinen Gewürzen.



**SERVIERTEMPERATUR**

Wird bei einer Temperatur von 14/16°C in einem tulpenförmigen Glas mit breiter Öffnung und schmaler Öffnung serviert.



**GESCHMACKSNOTEN**

Bernsteingelb, intensiv blumig und fruchtig, seine Rundheit am Gaumen steht im perfekten Gleichgewicht mit seiner Säure und Salzigkeit.