



PRATELLO

LUGANA 90+10

Lugana insgesamt es ist Vollständigkeit



REBSORTE

90% Uve Turbiana – 10% Chardonnay



BEZEICHNUNG

Lugana DOC



BODEN

Toniger Lehmboden mit hellen tonfarbenen Anteilen.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einseitiger Bogenschnitt bei 7/8 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

4.400 Pflanze/ha – 1,8 kg pro 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.



ALKOHOLGEHALT

13%



750 ml 1,5 l

VERFÜGBARE GRÖSSEN