



Lugana DOC 75 cl



75 cl

IT - Lombardei - 2024

Olivini

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase elegante, intensive Frucht von grünem Apfel, Zitrus und weissen Blüten, hinterlegt von deutlicher Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Lugana saftig und präzise, mit lebendiger, gut eingebundener Säure und mittlerem Körper die salzige Frische des Gardasees prägt den langen, klaren Abgang. Famiglia Olivini bewirtschaftet ihre Reben am südlichen Seeufer naturnah und setzt bewusst auf den frischen, puren Ausdruck der Sorte Turbiana.

**Traubensorte** 100% Turbiana**Herkunft** Lombardei**Produzent** Olivini**Vinifikation** Manuelle Lese, schonende Pressung, partielle Kaltmazeration für etwa 12 Stunden bei ca. 5°C, anschliessend temperaturkontrollierte Gärung mit selektionierten Hefen im Edelstahltank teilweiser biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe zur Betonung von Struktur, Frische und Mineralität.**Charakter** Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase elegante, intensive Frucht von grünem Apfel, Zitrus und weissen Blüten, hinterlegt von deutlicher Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Lugana saftig und präzise, mit lebendiger, gut eingebundener Säure und mittlerem Körper die salzige Frische des Gardasees prägt den langen, klaren Abgang. Famiglia Olivini bewirtschaftet ihre Reben am südlichen Seeufer naturnah und setzt bewusst auf den frischen, puren Ausdruck der Sorte Turbiana.**Passt zu** Fisch, Krustentiere, Pasta mit Meeresfrüchten, Gemüsegerichte, Geflügel, Kalbfleisch**Trinkempfehlung** Jetzt bis 2028 geniessen, 8-10°C**Artikel Nr.** 09194/24**Inhalt** 75 cl**Jahrgang** 2024**Weintyp** Weissweine