

Lugana Superiore / Campo Serà

Denominazione di Origine Controllata

Dieser Wein entstand aus der langjährigen Erfahrung des Önologen und der Familie Fraccaroli im Weinberg. Hier treffen Altes und Neues aufeinander – höchster Ausdruck von Langlebigkeit und Frische.

Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana).

Lage des Weinbergs

Südlich des Gardasees zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

110 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Lange auf der Schale vermaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16° C.

Weinausbau

Im Holz 6 Monate lang und weitere 6 Monate im Stahl.
Mindestens 3-4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Von 12 bis 24 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit leichten grünlichen Reflexen, charakteristisch für seinen anhaltenden, vielfältigen und reichen Duft. Duftnoten wie Zitronenmelisse, Golden-Delicious-Apfel, Birne, Aprikose, Ananas und Vanille stechen hervor. Völl, rund am Gaumen, gut strukturiert. Angenehme Weichheit, milde Säure und interessanter Geschmack. Beeindruckend ist die Geschmacksnote nach Bittermandel, welche einen intensiven Nachklang am Gaumen hervorruft.

Gastronomische Verbindungen

Einmalig als Aperitif, passt dieser Wein sowohl zu ersten als auch zu zweiten Gängen, besonders zu See- oder Meeresfisch und weißem Fleisch (Kaninchen, Geflügel).

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,40 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25

