

Lugana Fraccaroli 0,75 l

Denominazione di Origine Controllata

Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/Aprikosenaroma.

Trauben dieses Weines

100 % Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Im südlichen Gardasee-Gebiet 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

125 Doppelzentner.

Erntezeit/Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Auf der Schale eingemaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Weinausbau

Ca. 3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Verzichten Sie nicht auf den Genuss eines reifen Weines durch zu voreiliges Verkosten. Von 10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit eindrucksvollen, grünlichen Reflexen. Dieser Wein besitzt eine delikate und angenehme, charakteristische Blume. Es stechen Duftnoten nach Zitrusfrüchten und unreifem Obst (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.) sowie nach Frühlingsblumen (Pfirsich-, Linden- und Akazienblüten) hervor. Der frische, weiche und harmonische Geschmack zeichnet sich durch lebhaft Frische, angenehme Schmackhaftigkeit und eine delikate Geschmacksnote nach Mandeln im Abgang aus.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif in Verbindung zu delikaten Gerichten, die alle Sinne ansprechen und einmalig zu Speisen mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 10-12 °C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25

