



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC BAZZOLA



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC BAZZOLA



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

1,5 l Flasche für die Gastronomie



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC LA BERRA



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC LA BERRA



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC I Rondinelli



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA I RONDINELLI



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

1,5 l Flasche für die Gastronomie



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC Edizione L



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
 CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

LUGANA DOC Edizione L 1,5 l



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

1,5 l Flasche für die Gastronomie



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC GARD



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC GARD 1,5 l



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

1,5 l Flasche für die Gastronomie



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
 CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC VILLA



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
 CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUGANA DOC VILLA 1,5 l



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

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

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

1,5 l Flasche für die Gastronomie