

# Lugana Riserva / 1912

Denominazione di Origine Controllata

*Das Ergebnis einer kleinen Landparzelle, Ursprung dieser Weinkultur. Die Traditionen dieser Familie spiegeln sich im Glanz dieses großartigen Weines wider, wo man sie auch wahrnimmt. Ausdruck ihrer Arbeit im Weinberg.*

## Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana) (aus alten Weinstöcken mit geringem Ertrag).

## Lage des Weinbergs

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

## Reberziehung

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

## Ertrag pro Hektar

100/110 Doppelzentner.

## Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, Spätoktober. 24 Stunden auf der Schale vermaischt und leichte Pressung. Gärung und Verfeinerung in kleinen Holzfässern.

## Weinausbau

24 Monate im Holz und 6 Monate in der Flasche.

## Langlebigkeit

2 bis 5 Jahre ab Flaschenabfüllung.

## Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit intensiven Goldreflexen, so steht dieser Wein vor Ihnen. Intensive und anhaltende Duftnoten mit einer Vielfalt von reifen Früchten; hervorstechend ist der Duft von karamellisiertem Obst und Honig. Die typischen Vanillenoten für einen im Holz gereiften Wein. Dieser Wein ist keinesfalls aufdringlich, sondern regt den Geruchssinn zu immer interessanteren Wahrnehmungen wie z.B. Lakritze an. Voller und runder Geschmack, delikat und angenehm herb.

## Gastronomische Verbindungen

Ein bedeutender Wein zur Meditation oder zu bedeutenden Speisekombinationen. Ausgezeichnet zu reifen Käsesorten oder Kräuterkäse, mit Marmeladen, Senf oder Honig serviert. Passend zu bedeutenden Fischgerichten oder Fleisch wie Schweinebraten und Perlhuhn.

## Serviervorschläge

Bei einer Raumtemperatur von ca. 14-16 °C servieren.

### Analysekriterien

Alkoholgehalt  
13 % Vol

Säuregehalt  
5,60 g/l

Restsüße  
8 g/l

Ph  
3,30

