LUGANA SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO DOC OLIVINI 75CL

Lugana Extra Brut DOC, Olivini, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	In der Nase zeigen sich feinfruchtige Aromen und balsamische Anklänge. Am Gaumen harmoniert die ausgeprägte Mineralität mit der sehr feinen Perlage. Ein eleganter und komplexer Wein, der gleichzeitig voller Charme und Leichtigkeit ist.
Begleitend zu	Perfekter Begleiter zu Fischgerichten, Krustentiere und Antipasti.
Vinifikation	Der Lugana Extra Brut Methodo Classico wird aus einer sehr sorgfältigen Auswahl der Moste gewonnen, wobei nur der mittlere und edelste Teil aus der Pressung ausgewählt wird. Er zeichnet sich durch seine aromatische Finesse und einem ausgezeichneten Säuregehalt aus. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Wein eine aromatische Nuance, ohne die Frische zu überlagern.
Traubensorten	100% Trebbiano
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

OLIVINI
Dort wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause. Das Weingut liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit vielen Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Vor gut 10 Jahren begannen sie zusammen mit dem Önologen Anntonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Geführt wird der Betrieb von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana Olivini, die mit großer Leidenschaft die autochthone Rebsorte Turbiano, die auch Trebbiano Lugana genannt wird, fördern.

http://www.famigliaolivini.com