



Lugana DOC 75 cl



75 cl

IT - Lombardei - 2024

Olivini

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase elegante, intensive Frucht von grünem Apfel, Zitrus und weissen Blüten, hinterlegt von deutlicher Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Lugana saftig und präzise, mit lebendiger, gut eingebundener Säure und mittlerem Körper die salzige Frische des Gardasees prägt den langen, klaren Abgang. Famiglia Olivini bewirtschaftet ihre Reben am südlichen Seeufer naturnah und setzt bewusst auf den frischen, puren Ausdruck der Sorte Turbiana.

	Traubensorte	100% Turbiana
	Herkunft	Lombardei
	Produzent	Olivini
	Vinifikation	Manuelle Lese, schonende Pressung, partielle Kaltmazeration für etwa 12 Stunden bei ca. 5°C, anschliessend temperaturkontrollierte Gärung mit selektionierten Hefen im Edelstahltank teilweiser biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe zur Betonung von Struktur, Frische und Mineralität.
	Charakter	Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase elegante, intensive Frucht von grünem Apfel, Zitrus und weissen Blüten, hinterlegt von deutlicher Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Lugana saftig und präzise, mit lebendiger, gut eingebundener Säure und mittlerem Körper die salzige Frische des Gardasees prägt den langen, klaren Abgang. Famiglia Olivini bewirtschaftet ihre Reben am südlichen Seeufer naturnah und setzt bewusst auf den frischen, puren Ausdruck der Sorte Turbiana.
	Passt zu	Fisch, Krustentiere, Pasta mit Meeresfrüchten, Gemüsegerichte, Geflügel, Kalbfleisch
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 8-10°C
	Artikel Nr.	09194/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Weissweine