

Lugana Folar DOC trocken Santi



ANBAUGEBIET Italien/Venetien

PRODUZENT Santi, Illasi

Die im Jahr 1843 gegründete Kellerei bewirtschaftet heute 40 ha im Valpolicella Classico und 30 ha in den DOC-Bereichen Bardolino Classico und Soave Classico. Gewisse traubenliefernde Winzer arbeiten mit Santi seit den Zeiten von Attilio Gino zusammen. Önologe bei Santi ist Luca de Palma, der in Illasi für diese elegante und effiziente Kellerei arbeitet, die zugleich zukunftsgerichtet und stolz auf ihre Vergangenheit ist.

Auslese der besten Trauben, Ernte von Hand, weiches Pressverfahren, kontrollierte Gärung.

REBSORTE 100% Trebbiano di Lugana

QUALITÄT IGT

BODENART Vorwiegend kalkhaltiger Schichtlehm

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Duft: Ein reintoniger, duftender Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln.

Geschmack: Trocken, frisch, weich und harmonisch mit einer angenehm salzigen Note und einem Nachhall von Früchten und Mandeln.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromatisch nach Mandeln und Blüten, belebend, frisch, mittlere Säure.

"Folar" bezeichnet im Veroneser Dialekt das Untertauchen des Tresterhutes in den Most während der Fermentation, damit dieser sich mit den Inhaltsstoffen aus den Beerenhäuten anreichert (vor allem Aromen und Farbe).

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.
R-Zucker 3,0 g/l
Säure 5,40 g/l

SERVIERTEMPERATUR 8-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Eignet sich besonders zu Süßwasserfischen, passt aber auch zu Pilzen und Geflügel ohne Saucen sowie zu Pizza.

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt.