

Lugana Bertagna DOC trocken Bertagna



ANBAUGEBIET Italien/Lombardei

PRODUZENT Cantina Bertagna, Cavriana

Bereits der Dichter Vergil berichtet voller Enthusiasmus über die alte römische Stadt Andes, das heutige Bande di Cavriana, und die hervorragenden Weine, die dort gedeihen. In diesem kleinen Städtchen, im Herzen der Moränenhügel, die sich im Dreieck zwischen Gardasee, Solferino und Castellarò Lagusello erstrecken, lebt und arbeitet die Familie Bertagna. Mit größter Leidenschaft wird die Cantina Bertagna heute von Gianfranco Bertagna bereits in der vierten Generation geleitet. Insgesamt verfügt das Weingut über 13 ha Rebanlagen, wovon drei im Gebiet der DOC Lugana liegen. Im Einklang mit der Natur und mit unermüdlicher Hingabe kreiert Gianfranco Bertagna Weine für wahres Wohlbefinden.

REBSORTE 100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

QUALITÄT DOC

BODENART Ton

VINIFIZIERUNG Ausbau Edelstahl

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Strohgelb mit aufhellenden Reflexen

Duft: Intensiv nach Aprikose, Honigmelone und weißem Pfirsich, Noten von Zitrusblüten.

Geschmack: Feine, leichte Mineralität, frisch, sehr harmonisch und anhaltend.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromatisch nach Steinfrüchte, mineralisch, langanhaltend, mittlere Säure.

Der Wein Lugana wird aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana gewonnen. Die 10-15-jährigen Rebstöcke, die das Lesegut für diesen hervorragenden Lugana liefern, gedeihen in der Gegend von Pozzolengo in der Spalierziehung.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol.
R-Zucker 4,0 g/l
Säure 6,3 g/l

SERVIERTEMPERATUR 7-10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein ausgezeichneter Begleiter von Risotto mit Wildlachs, Spaghetti mit Venusmuscheln oder Tagliatelle mit Pesto alla Genovese mit Riesengarnelen.

AUSZEICHNUNGEN Decanter, Silver Medal, JG 2017