

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	Lugana
Qualität	DOC
Jahrgang	2019
Erzeuger	OTTELLA
Region	VENETO
Trauben	Trebbiano di Lugana;
Gärungsmethode	Bei kontrollierter Temperatur; Edelstahl
Ausbaumethode	Edelstahltank
Geschmack	Intensives, frisches Bouquet, gute Säure, trocken, Noten von exotischen Früchten, harmonisch, Nachhall. Für anspruchsvolle Fischgerichte und Vorspeisen. Gefälliger trockener Weißwein mit Struktur und Körper Der Vater Lodovico Montresor bewirtschaftet mit den Söhnen Francesco und Michele diesen relativ kleinen Betrieb nur wenige km vom südlichen Ufer des Garda-Sees. Francescos Ehrgeiz als Weinmacher besteht darin, einen möglichst eigenständigen Wein mit persönlicher Handschrift zu erzeugen.
Trinkempfehlung	Für anspruchsvolle Fischgerichte und Vorspeisen. Gefälliger trockener Weißwein mit Struktur und Körper.
Serviertemperatur	8 - 10°
Erzeuger-Info	Der Vater Lodovico Montresor bewirtschaftet mit den Söhnen Francesco und Michele diesen relativ kleinen Betrieb nur wenige km vom südlichen Ufer des Garda-Sees. Francescos Ehrgeiz als Weinmacher besteht darin, einen möglichst eigenständigen Wein mit persönlicher Handschrift zu erzeugen.
Alk.-Gehalt in % vol.	12,80
Weinsäure in g/l	6,10
Restzucker in g/l	5,00
Schwefel (frei) in mg/l	30,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	104,00
Nettoextrakt in g/l	20,70
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	

Art.-Nr. bei IL NURAGHE

10109-19