MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Lugana DOC "Corte Volponi"




| | |
|---|---|
| Name: | Lugana DOC "Corte Volponi" |
| Artikel Nr.: | 2065 |
| Hersteller: | Le Morette |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Veneto |
| Rebsorte: | 100% Turbiana di Lugana |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2024 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,5% |
| Beschreibung: | Der Lugana hat die Farbe von zartem Strohgelb. Das Bouquet ist delikat und typisch mineralisch. Am Gaumen ist der Wein harmonisch, weich und frisch. |
| Herstellung: | Direkt nach der Ernte werden die Trauben durch einen Schacht mit Hilfe der Gravitation in die Weinkeller befördert, wo sie sanft gepresst und der Most auf Edelstahltanks gepumpt werden. Der Most wird nun bei kontrollierten Temperaturen von 16°C fermentiert. Im Anschluss lagert der Wein auf Edelstahltanks, bis er schließlich auf Flaschen abgefüllt wird. Vor der Vermarktung lagert der Wein einen weiteren Monat auf den Flaschen. |
| Hersteller-information: | Das Weingut "Le Morette" gehört der Winzerfamilie von Valerio Zenato, die bereits auf drei Generationen des Weinanbaus zurückblicken kann. Ein besonderes Augenmerk lag schon immer auf den Trebbiano- bzw. Turbiana-Reben von Lugana und den verschiedenen Rebstock-Zuchtsystemen. Neben der Weinproduktion züchtet die Familie Setzlinge, die im italienischen Markt vertrieben werden und die Liebe fürs Detail hinsichtlich der Rebsorten und der Zuchtsysteme widerspiegeln. Der Einfluss des speziellen Terroirswird gezielt eingesetzt, um aus den jeweiligen Rebsorten ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu schaffen. |
| Servier-empfehlung: | Eignet sich als Aperitif oder als Begleiter von leichten Gerichten. Wunderbar zu Fisch! Empfohlene Trinktemperatur 11°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,5%<br>Restzucker: 5,5 g/l<br>Säuregehalt: 5,3 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.