

Lugana DOC "'L LAC"



Name:	Lugana DOC "'L LAC"
Artikel Nr.:	2175
Hersteller:	Azienda Agricola Cavallina
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Turbiana
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Zitrusfrüchten mit fein-mineralischen Anklängen. Gut strukturiert und schön ausbalancierte Säure. Angenehmer, zart-fruchtiger Nachhall.
Herstellung:	Die reifen Trauben werden von Hand gelesen, schonend entrappt und leicht gepresst. Der Most wird nach natürlicher Sedimentation 10-15 Tage lang in Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen von 16°C fermentiert. Der junge Wein reift auf den feinen Hefen, bis er in Flaschen abgefüllt und vermarktet wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Azienda Agricola wurde Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Erwerb der ersten Weinberge gegründet. Der Weinkeller wurde 1948 erbaut und beherbergte ursprünglich eine Brennerei, die bis 1967 in Betrieb war. In den 1960er Jahren erkannte die Familie Piona das Potenzial der weißen Weine aus Custoza und setzte sich für deren Anerkennung ein. 1962 waren sie die ersten Produzenten, die ihren Weißwein als "Custoza" etikettierten. Sie entwickelten auch die "Rezeptur" für den Custoza, eine Mischung aus den Rebsorten Fernanda, Trebbiano und Garganega, und förderten ihn in wichtigen Märkten wie Rom und Mailand. Dieser Schritt war entscheidend für die Etablierung des Custoza als eigenständige Weinbezeichnung.
Servierempfehlung:	Schön zu frischem Fisch, Meeresfrüchten oder Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 5 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre