

LUGANA DI SIRMIONE D.O.C.

Rebsorte: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%.

Weinbaugebiet: Weinberg Antica Bragagna Lugana di Sirmione.

Anbaufläche: 09.00 Ha.

Seehöhe: 72 m ü. dM

Sonnenbestrahlung: Völlig.

Boden: Vorwiegend Lehmboden.

Anbauart: Reihenbau nach spalierförmigem Guyot Schnitt.

Einpflanzungsjahr: 1975

Weinlesezeit: September.

Vinifizierung: Sanfte Kelterung der Trauben und Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Flaschenreifung für ungefähr 6 Monate.

Farbe: Strohweiß mit grünlichen Reflexen.

Duft: Blumig, einige Jahrgänge haben einen charakteristischen Bananen- und/oder Pfirsichduft.

Geschmack: Schmackhaft, frisch, mit Nachgeschmack von Bittermandeln.

Serviertemperatur: 12°C

Serviervorschlag: Fischgerichte allgemein, Austern und helles Fleisch.

