LUGANA DOC

HERSTELLUNGSGEBIET	Lugana - Desenzano del Garda
WEINGUTHEKTAR	14 Hektar
ERGIEBIGKEIT IN HL PRO HEKTAR	70 hl
WEINTRAUBE	100% Turbiana di Lugana
BODENBESCHAFENHEIT	Tonhaltiger Erdboden
HERSTELLUNG IM WEINGUT	125 Doppelzentner/Hektar
WEINHERSTELLUNG	Weisswein
WEINERNTE UND BEARBEITUNG	Die besten Trauben werden ausschließlich per Hand in 15-kilo Kästchen abgeerntet. Sie werden ein Tag lang in Kühlzellen kalt gestellt. Danach werden sie mit Ozon-behandeltem Wasser gewaschen. Nachdem sie abgetrocknet worden sind, wird die Masse in zwei geteilt. Ein Teil der Traube wird dem Einlegen ausgesetzt, eine Methode eng an der Tradition verbunden, die den erhaltenen Traubenmost ein ganzen Tag lang im Kontakt mit den Schalen in der Wanne lässt, sodass man mehr Extraktstoff für Duft und Farbe rausbekommt und die organoleptischen Merkmale respektiert. Der andere Teil geht einem anderem Verfahren entgegen, der eher an die Fortgeschrittene Technologie verbunden ist; die Traube wird vakumiert bei sehr niedrigen Temperaturen gepresst. Dadurch oxidiert sich der Traubenmost so wenig wie möglich. Beide Bearbeitungsmethoden verleihen dem fertigen Produkt einen umfassenden/differenzierteren Geschmacks- und Sichtaspekt. Man lässt den Traubenmost 24 Stunden lang dekantieren, um die gröbste Stoffteilchen zu entfernen. Man geht mit der alkoholischen Gärung weiter, während der man ausgewählte Hefe bei einer Temperatur von 19 Grad dazugibt. Man führt nochmal zwei Ergüsse durch, um das Depot zu entfernen.
REIFUNGSPROZESS UND VERFEINERUNG	6 Monate in Edelstahl Sammelbecken (80/100hl) Verfeinerung ein Monat lang im Glas
GLASSORTE	Glas für frische, duftige, junge Weißweine
FLASCHENSORTE	Borgognotta
KORK	Korkeiche extrissima Qualität 26-44
ZUCKERRÜCKSTAND	5 gr\l
TROCKENEXTRAKT	23,90 gr\l
ALKOHOLGEHALT	13%
SÄUREGEHALT	6,40 gr\l
WEINGUT AUSRICHTUNG	Süd
VISUELLE UND SENSORIELLE ANALYSE	Zarter, harmonischer, ausgeglichener Weisswein, von einer Strohgelber Farbe. Beeindruckt die Nase mit einem vielfältigem und wohlriechendem Duft, der Mandel und Zitrusfrüchten Gefühle ausströmt, in denen man ein bisschen von frischer Ananas erkennen kann.
WEIN-SPEISE ZUSAMMENSTELLUNG	Perfekt für Aperitiv, wird empfohlen in Zusammenstellung mit Vorspeisen, Frischkäse, Speisen mit schwarzem Trüffel, Fisch und weissem Fleisch.
DECANTER	Nein
HALTBARKEIT	18 Monate
RICHTIGE TEMPERATUR	8-10 Grad
VERPACKUNG	6 Flaschen-Karton

ONEPIÒ® WINERY | Località Fiocazzola | 25015 Desenzano del Garda | Brescia | Italia
+39 030 9103610 | info@onepio.it