

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## LUGANA DOC COLLEZIONE PRUVINIANO

Lugana DOC Pruviniانو Collection verkörpert die Eigenschaften und unverwechselbaren Elemente, die das Mikroklima und die mineralischen Eigenschaften des Bodens, auf dem seine Trauben wachsen, am besten repräsentieren.

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen. Bukett: fein, mit einer delikaten Note von weißen Früchten, leicht blumig. Geschmack: von mittlerem Körper, harmonisch, frisch und mineralisch.

### DER WEINBERG

Am Fuße eines Hügels in einer Höhe von 50 Metern über dem Meeresspiegel gelegen. Der Boden ist sehr lehm- und kalkhaltig aus der Moränenzeit. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: modifizierte Pergola Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 20-30 Jahre. Augen pro Stock: 19. Anbaudichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 84 hl.



### REBSORTEN

100%  
Trebiano  
di Lugana



### KATEGORIE

Trockener Weißwein



### FORMAT

750 ml



### SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

### DIE PRODUKTION

Weinlese: Mitte – Ende September. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Gärung ohne Schale bei einer Temperatur beträgt 16-18 °C. Ausbau in Edelstahl. Stabilisierung: Protein-Weinsäure.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Dieser Wein passt sehr gut als Aperitif, zu Fischgerichten sowie zu allen Gerichten auf Gemüsebasis. Empfohlene Temperatur: 8-10 °C.

### JAHRGANG 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstigen Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Reife gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.