

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## LUGANA DOC

Das ist DER Weißwein, der Fischgerichte liebt! Der Lugana DOC verdankt seinen Namen dem Produktionsgebiet Lugana am Südufer des Gardasees, zwischen den Provinzen Brescia und Verona. Seine Farbe ist ein schönes Strohgelb, zarter Duft von weißem Fruchtfleisch und blumige Noten. Sein frischer Geschmack macht ihn zum perfekten Wein zu allen Fischgerichten und zu mediterranen Vorspeisen auf Gemüsebasis. Serviertemperatur: 8-10 °C.

### DER WEINBERG

Ausläufer der Hügelketten auf 50 Meter ü.M. auf hellen tonig-kalkhaltigen Böden moränischen Ursprungs. Komplettbegrünung des Weinbergs. Erziehungssystem: Modifiziertes Pergola Veronese. Alter der produktiven Reben: 20-30 Jahre. Augen pro Stock: 19. Stockdichte: 3.000 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl



### DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Mitte und Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Pressung. Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C. Weiterer Verbleib in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.



#### REBSORTEN

100%  
Trebiano  
di Lugana



#### KATEGORIE

Trockener Weißwein



#### FORMAT

750 ml



#### SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C



#### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Er ist ausgezeichnet als Aperitif und passt sehr gut zu Fischgerichten – vor allem zu Fisch aus dem Gardasee – und zu ersten Gängen der mediterranen Küche auf Gemüsebasis.

### 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 Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.