



Lugana Magnum 2021

Cà dei Frati



Artikel Nr.	07485
Land	Italien
Herkunft	Lombardei, DOC-Anbaugebiet Lugana, Sirmione am Gardasee
Rebsorte	Trebbiano di Lugana (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC Lugana
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-12°C
Ausbau	Traditionelle Vergärung im temperaturkontrolliertem Edelstahltank, Verfeinerung auf der Hefe für 6 Monate im Edelstahltank und weitere 2 Monate auf der Flasche, die Trauben aus den verschiedenen Weinbergen werden getrennt vinifiziert.
Füllmenge	1,50 l
Beschreibung	Mittleres, schön leuchtendes Gelb, kraftvoller und ausdrucksstarker Duft, dennoch elegant. Deutliche blumige Aromen, aber auch schöne Fruchtnoten von Aprikose und Birne, Kräuter und Mandeln. Am Gaumen ausgewogen, weich, erfrischend und einer spürbar, lebendigen Säure. Komplexer Wein mit Finesse, sehr harmonisch und guter Länge.
Empfehlung	Süßwasserfisch, Suppen, Gemüse, kalte Vorspeisen, Spargel
Über den Winzer	Von Domenico Dal Cero 1939 gegründet zählt dieses Weingut heute zu den besten der Region. Durch permanente Verbesserungen in Weinberg und im Keller konnte die Qualität gesteigert werden. Heute kann die Familie Dal Cero für sich in Anspruch nehmen, dem Lugana den Weg zum Qualitätswein geebnet zu haben. Von der Zeitschrift "Weinwirtschaft" wurde der Lugana zum Wein des Jahres 2007 gekürt.