

Tenuta Roveglia Lugana Limne DOC Tenuta Roveglia



Art.-Nr.:	600476-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Trebbiano
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	7.12 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	3
Alkoholgehalt:	13 %
Anbaugebiet:	Lugana
Anbauregion:	Lombardei (Lombardia)
Ausbau:	im Stahltank
EAN:	8016588000204

Preise

Flasche 12,90 € brutto

Preis pro Liter: 17,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Es ist ein Wein, der sich durch seinen ausgeprägten Charakter, seine Finesse und seine Beständigkeit am Gaumen auszeichnet.
- Brillant in der Farbe, intensiv strohgelb, bringt er die Eigenschaften der Lugana-Weine am besten zum Ausdruck
- Ein voller Körper, ein zartes Aroma und ein komplexes und raffiniertes Bukett.
- Er passt besonders gut zu Fisch, weißem Fleisch und Vorspeisen. Ausgezeichnet als Aperitif.

Vinifizierung Schonende Lese von Hand in kleinen Körben, dabei Selektion der Trauben. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren mit einer Saftausbeute von 60%, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau in Edelstahltanks.

Lagerung auf der Flasche Minimum 2 Monate.

Die Weinberge von Lugana erstrecken sich südwärts von Sirmione vom Seeufer des Gardasee ins flache Hügelland. Die schweren Lehmböden über Gletscherschutt bietet der eigenständigen Trebbiano di Lugana-Traube beste Bedingungen. Zusätzlich übt der See eine ausgleichende Wirkung auf die spätreifende Rebsorte aus.

Das günstige Klima am Gardasee zwingt den qualitätsbewußten Winzer zu strengen Ertragsbegrenzungen. Bei Tenuta Roveglia liegen die Erträge bei maximal 70 - 80 hl/ha Ertrag.

Zutaten

Trauben, Konservierungsmittel und Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Klärmittel: Bentonit

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

