

Lugana

LUGANA D.O.C.

Rebsorte: 100%. Trebbiano di Lugana

Weinbaugbiet: Garda, eigener Weingarten, 1998 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 170 m ü.d.M.

Boden: Lehmhaltig und feucht.

Lese: Von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 9.500 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Septemberdrittel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkefung und Gärung bei 15- 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

Ausbau: Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für ca. einen Monat zur malolaktischen Gärung auf Trub bei niedrigen Temperaturen und häufigem Hefesatzaufrühren in der Wanne. Nach der Entkefung neuerlicher Ausbau für weiter 4 - 5 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Goldgelb mit lebhaften Reflexen; in der Nase angenehme Düfte von Orangeblüten und leichten Pflanzenaromen von frischen Früchten und einem mineralischen Geruch von Feuerstein. Frisch und ausgewogen, lang anhaltend am Gaumen.

Serviertemperatur: 12/14° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Sollte innerhalb von vier Jahren getrunken werden.

Speiseempfehlung: Passt ausgezeichnet zu rohem oder gedünstetem Fisch, Gemüsesuppen, gekochtem Fleisch, Frischkäse, Geflügel.

Analytische Daten:

Alkohol: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,20.

Netto-Trockenextrakt: 25 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

