



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Anbaugebiet

Unterer Gardasee. Aus Weinbergen mit hauptsächlich kalkhaltigen Tonböden aus der Nacheiszeit in der Gemeinde Peschiera del Garda.

Rebsorten

Trebbiano di Lugana (100%).

Ergiebigkeit

100 kg Trauben ergeben 65 Liter Wein.

Ausbau

In Edelstahltanks.

Etwa 3 Monate in Flaschen.

Analysedaten

Alkohol 13% Vol.

Gesamtsäure 5,5-6 g/l

Restzucker: 4-5 g/l

Sensorische Beschreibung

Leicht strohgelb mit grünlich glänzenden Reflexen, bietet einen eleganten und raffinierten Geruch, der an ein unglaubliches Blumenpotpourri aus gelbem Ginster und lila Glyzinie erinnert. Angenehme Mandelnoten und Mineralaromen sind spürbar. Der – vollkommen harmonische – Antrunk bietet einen guten Alkoholgehalt und eine korrekte saure Spannung; im Weiteren sind „steinige“ Eindrücke spürbar, die schon der Geruch zeigte, der Abgang ist sehr rein, lang, nach Zitrusfrüchten und leicht nach Mandeln.

Serviertemperatur

8-10° C.

Gastronomische Hinweise

Der noch junge Lugana eignet sich für See- und Meeresfischgerichte: Frittüre mit Sardellen, Seebarsch oder gekochten Krabben; der reifere Lugana verbindet sich gut mit fetteren Fischen und komplizierten Zubereitungen: gegrillter Aal, gebratene Schleie, gepfefferte Miesmuschelsuppe, gegrillten Hummer. Wenn er richtig gereift ist, kann er mit Erfolg auch mit weißem Fleisch, wie Kaninchenbraten verbunden werden.

Lagerfähigkeit

3-4 Jahre.

Wenn der Lugana von Santa Sofia in liegenden Flaschen frisch und dunkel aufbewahrt wird, kann er sich bis zu 10 Jahren und mehr entwickeln!

