

Brolettino Lugana Doc

Es ist der Wein unserer großartigen einheimischen Rebsorte: die Turbiana-Rebe. Die gelesenen Trauben, die bis Mitte Oktober voll gereift geerntet werden und der geeignete Boden ermöglichen uns ein gut strukturiertes Produkt mit großer Alterungsfähigkeit. Beim Trinken kommt seine Komplexität zum Vorschein. In der Nase zeigt er einen Hauch von reifen Früchten, Pfirsichen, gelben Äpfeln, fleischigen Rosen mit frischen und Balsamico-Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert, begleitet von guter Säure und den charakteristischen Würze, den Gaumen vollständig reinigt, der von feinen Düften überfallen wird. Ideal für Wintersuppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren.

Expertise

Rebsorten: 100 % Turbiana

Boden: Kalkhaltige Lehmböden

Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 90 Doppelzentner

Vinifikation: Zunächst Edelstahl, dann Barriques

Malolaktische Gärung: im Barriquefass

Ausbau und Reifung: 10 Monate im Barriquefass, gefolgt von 3 Monaten Flaschenreifung

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 6,60 g/L

Flüchtige Säure: 0,30 g/L

pH-Wert: 3,25

Trockenextrakt: 22,5 g/L

