



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, Pfirsich, gelbem Apfel mit frischen und Balsamico- Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert, begleitet von guter Säure und der charakteristischen Würze, die den Gaumen vollständig reinigt und wodurch die feinen Düfte zu Tragen kommen. Ideal für Wintersuppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren. Die Serviertemperatur liegt bei 10 - 12° C.

Expertise

Rebsorten: 100 % Turbiana

Boden: Kalkhaltige Lehmböden

Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)

Vinifikation: Zunächst Edelstahl, dann Barriques

Malolaktische Gärung: Zum Teil erfolgt

Ausbau und Reifung: 7/8 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

