

2019 Lugana Brut DOC Metodo Classico Spumante Magnum

Famiglia Olivini | Lombardei

Der frische und gut strukturierte Lugana DOC Brut ist ein 100% aus der Turbianan der im klassischen Flaschengärungsverfahren hergestellt wird. Nach einer frühen Handlese werden die Trauben sanft gepresst und kontrolliert vergoren. Danach folgt die zweite Gärung für mindestens 9 Monate auf der Flasche. Das Hefedepot wird manuell degorgiert. So entsteht blass strohgelbe Spumante mit feiner, anhaltender Perlage und klaren Aromen von tropischen Früchten und zarten Blumen. Der Geschmack ist frisch, würzig und gleichzeitig cremig und voll.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	getrocknete Ananas, Butter, gelber Pfirsich
Geschmack	lebhaft Säure, cremig, seidige Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Chaource, grüne Oliven, Dorade

Produzent

Das Weingut Olivini liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet auf 29 Hektar Rebfläche einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit drei Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Im Jahre 1999 begannen die Geschwister Giorgio, Giordana und Giovanni jedoch zusammen mit dem Önologen Antonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Das Hauptaugenmerk der Olivini-Geschwister liegt auf der autochthone Traube Trebbiano di Lugana, die auf 70% der Rebfläche wächst. Aus ihr keltern sie feingliedrige, dezent-aromatische und wunderschön strukturierte Lugana.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	9
Rebfläche	29 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Trebbiano di Lugana (70%), Merlot, Gropello, Marzemino

Famiglia Olivini | Località Demesse Vecchie | IT 25015 Desenzano del Garda