

2020 Lugana DOC Extra Brut Metodo classico

Famiglia Olivini | Lombardei

Der knochentrockene und feingliedrige Lugana DOC Extra Brut ist ein neues Projekt der Familie Olivini. Er wird zu 100% aus der Turbiana- Traube gekeltert und mit dem klassischen Flaschengärverfahren hergestellt. Nach einer frühen Handlese werden die Trauben sanft gepresst und kontrolliert vergoren. Danach folgt die zweite Gärung für mindestens 36 Monate auf der Flasche. Das Hefedepot wird manuell degorgiert. So entsteht ein blass strohgelber, eleganter und frischer Winzersekt mit dezenten cremig-brotigen Aromen, lebendigem Körper und einer ausgeprägten Mineralität. Die angenehme Cremigkeit am Gaumen wird von der sehr feinen Perlage unterstrichen.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Gras, Mandeln, Sternfrucht
Geschmack	lebhaft Säure, elegant, feingliedrige Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Chaurce, fettreicher Schinken, kurzgebratene Garnele

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 keltert 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