

2021 Demesse Vecchie Lugana DOC

Famiglia Olivini | Lombardei

Die Trauben für den Demesse Vecchie Lugana Superiore stammen ausschließlich aus der Cru-Lage um Desenzano und werden bewusst spät von Hand gelesen. Nach einer sanften Pressung und alkoholische Gärung reift er für 12 Monate auf der Feinhefe mit Batonage. Nach der Assemblage in Edelstahl lagert der Demesse anschließend auf der Flasche. Die Aromatik erinnert reife Birnen mit einem Hauch von Mandeln und Zitrusfrüchten. Der Körper ist cremig und dennoch frisch mit mineralischen Noten.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Brioche, gelbe Birne, geröstetes Toastbrot
Geschmack	gut eingebundene Säure, cremig, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

gebeizter Lachs, Pasta mit Krustentieren, Hummersuppe

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