

2024 Lugana DOC

Famiglia Olivini | Lombardei

Der Lugana DOC ist der wichtigste Wein der Familie Olivini. Die Trauben der autochthonen Rebsorte Turbiana werden sorgfältig aus den besten Parzellen der Weinberge des Anwesens ausgewählt und von Hand gelesen. Nach einer sanften Pressung und einer partiellen Kryomazeration für 12 Stunden bei 5°C, wird der Most bei kontrollierter Temperatur vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Strohgelb mit einer ausgeprägten Mineralität und blumigen Noten zeigt sich dieser Lugana frisch und saftig im Glas.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Lugana



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	weiße Blüten, Zitrone, grüner Apfel
Geschmack	frisch, lebhafte Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Garnelensalat, Ofengemüse, gebackener Feta

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