# 2025 Elemento Lugana DOC

Famiglia Olivini | Lombardei



Der Elemento Lugana DOC der Famiglia Olivini stammt aus den besten Parzellen am südlichen Gardasee, wo die Rebsorte Turbiana, auch als Trebbiano di Lugana bekannt, eine ideale Heimat gefunden hat. Die Böden sind reich an Ton und Mineralien, was den Luganatrauben ihre markante Struktur und Frische verleiht. Das Weingut arbeitet mit niedrigen Erträgen und selektiver Handlese, um die Qualität im Glas zu maximieren.
Im Keller erfolgt, nach einer sanften Pressung, und eine partiellen Kryomazeration für 12 Stunden bei 5°C. Danach wird der Most bei kontrollierter Temperatur vergoren und im Edelstahl ausgebaut, um die klare Frucht und typische, feine Mineralität zu bewahren. Durch die sorgfältige Vinifikation erhält der Wein seine Balance zwischen Frische und Eleganz. Teilweise bleibt er einige Monate auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Cremigkeit und Tiefe verleiht.
Sensorisch zeigt sich der Elemento in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Mandelblüten und einem Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt er saftig und lebendig, getragen von einer feinen Säurestruktur und mineralischem Nachhall. Ein eleganter Wein, der sowohl als Aperitif begeistert als auch ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Risotto oder leichten Pastagerichten ist.
Mit der Weiterentwicklung des Elemento Lugana erhält der erste Wein der Famiglia Olivini eine behutsame optische Neuausrichtung, die seine Herkunft und Identität noch klarer widerspiegelt, ohne den charakteristischen Stil zu verändern. Der Name „Elemento“ steht dabei sinnbildlich für die Verbindung von Terroir, Innovation, Handwerk und Familie, als Ursprung und zugleich Fortführung der Philosophie des Hauses.
Youtube: Weinkanal SardoVINO Lugana

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | grüngelb |
| **Duft** | weiße Blüten, weißer Pfirsich, Zitrone |
| **Geschmack** | frisch, lebhafte Säure, elegant |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl |
| **Trinkreife** | 2026-2028 |
| **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