

2025 Elemento Lugana DOC

Famiglia Olivini | Lombardei

Der 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 Lugana von Famiglia Olivini 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.



Youtube: Weinkanal SardoVINO Lugana

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	weiße Blüten, weißer Pfirsich, Zitrone
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