



TENUTA LA PRESA

LUGANA DOC

TECHNISCHES BLATT

Rebsorten	Turbiana 100%.
Anbaugebiet	Sirmione und Pozzolengo.
Umweltschutz	Integrierte Schädlingsbekämpfung, kontrollierte Umweltbelastung.
Erntezeit	Zweite Septemberhälfte.
Herstellungsart	Weichpressen der Trauben und sorgfältige Auswahl des Vorlaufmosts. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 12°C. für rund 20 Tage und danach Abkühlung des Weins unter 5°C.
Ausbau	Veredelung in thermoregulierten Stahltanks für rund 3 Monate. Natürliche Weinsteinstabilität.
Alkoholgehalt	13%vol.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe	Strohgelb mit starken goldenen Reflexen.
Bouquet	Elegantes Bukett von Obst mit weißem reifem Fruchtfleisch, weiße Blumen und Zitrusfrüchte mit jod- und tonhaltigen Noten.
Geschmack	Energisch, kräftige Würze und Frische.
Speiseempfehlung	Erste Gänge mit Fisch, in Butter gedünstetem Reis und Frittüre.
Serviertemperatur	10-12°C.



Auszeichnungen



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Phone (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234