

# DRINKS.

## Olivini Lugana DOC 2024 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40926724
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie 2, 25015 San Martino della Battaglia, Italia
Marke	Olivini
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	im Geschmack zeigen sich diverse Zitrusfrüchte, saure Äpfel, eine ausgeprägte Mineralität, etwas Honig sowie dezente grasige und butterige Noten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Trebbiano di Soave
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2024
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Das Weinbaugebiet Lugana DOC liegt am Südufer des Gardasees und ist für seine trockenen Weissweine und Schaumweine bekannt. Diese müssen laut Vorschrift zu mindestens 90% aus Trebbiano di Soave bestehen - einer autochthonen Rebsorte Norditaliens, die der grossen Familie der Trebbiano-Reben angehört. Trebbiano di Soave gilt als wuchskräftig und ertragsstark, treibt allerdings spät aus und reift auch dementsprechend spät. Die Trauben für den Weisswein der Familie Olivini werden manuell gelesen und zwölf Stunden lang bei kühlen 5°C mazerieren gelassen. Nach der sanften Pressung wird die alkoholische Gärung durch ausgewählte Hefen eingeleitet. Im Glas schimmert der Weisswein strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet zeigt er sich mineralisch, blumig, zitrisch und frisch. Damit lässt sich der Olivini Lugana ideal zum Aperitif oder begleitend zu Vorspeisen auf Fisch- bzw. Gemüsebasis trinken. Zu hellem Fleisch oder Kalbsfleisch kann er ebenfalls ausgeschenkt werden.