

DRINKS.

Olivini Lugana Brut Spumante Metodo Classico DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802536
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie 2, 25015 San Martino della Battaglia, Italy
Marke	Olivini
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	cremig, vollmundig und frisch mit blumigen und hellfruchtigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 100% Trebbiano di Lugana
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad



Jahrgang

2020

Passend zu

Antipasti, Apéro, Gemüse

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 Brut Schaumwein der Familie Olivini werden manuell gelesen und sanft gepresst, woraufhin die alkoholische Gärung durch ausgewählte Hefen eingeleitet wird. Die zweite Gärung findet nach der klassischen Methode in der Flasche statt - für die anschliessende Lagerung lässt man dem Schaumwein zwei Jahre lang Zeit. Zum Degorgieren wird der Flaschenhals in ein Eisbad getaucht, wodurch die übrige Hefe gefriert und - sobald der Kronkorken entfernt wird - ganz von alleine aus der Flasche gleitet.