

# DRINKS.

## Olivini Lugana Brut Spumante Metodo Classico DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802536
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie 2, 25015 San Martino della Battaglia, Italy
Marque	Olivini
Type	Vin mousseux
Dégustation	crèmeux, corsé et frais avec des notes florales et de fruits clairs.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de Trebbiano di Lugana
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2020



---

En accord  
avec           entrées, Apéro, légumes

## **Description**

La région viticole Lugana DOC se trouve sur la rive sud du lac de Garde et est connue pour ses vins blancs secs et ses vins mousseux. Selon la réglementation, ceux-ci doivent être composés d'au moins 90% de Trebbiano di Soave - un cépage autochtone du nord de l'Italie qui appartient à la grande famille des Trebbiano. Le Trebbiano di Soave est considéré comme un cépage vigoureux et productif, mais il bourgeonne tardivement et mûrit en conséquence. Les raisins destinés au vin mousseux brut de la famille Olivini sont vendangés manuellement et délicatement pressés, puis la fermentation alcoolique est déclenchée par des levures sélectionnées. La deuxième fermentation a lieu en bouteille selon la méthode classique - on laisse ensuite le vin mousseux vieillir pendant deux ans. Pour le dégorgement, le goulot de la bouteille est plongé dans un bain de glace, ce qui a pour effet de geler les levures restantes qui, une fois la capsule retirée, glissent toutes seules hors de la bouteille.