

Decus Lugana DOC 2022



Wissenswertes

Seit Jahren hatte Herr Giancarlo Lenotti den Wunsch, eine Lugana Selezione auf den Markt zu bringen. Mit dem Jahrgang 2013 ist es ihm gelungen, einen besonderen Lugana zu erzeugen. Der Decus stammt ausschließlich aus selektionierten Trauben von alten Rebstöcken. Gleich der erste Jahrgang erhielt die Auszeichnung "Bester Wein seiner Klasse". Ein Top-Lugana dank seiner Struktur, Frucht und Eleganz! Die Produktion ist auf 12000 Flaschen limitiert.

Anbaugebiet

Moränenhügel südlich des Gardasees zwischen den Gemeinden Pozzolengo und Sirmione.
Anbausystem: traditionelle Spaliermethode.

Traubensorte

Turbiana 100%. Auch weisse Trebbiano di Lugana-Trauben genannt.

Boden

Tonhaltige Böden glazialen Ursprungs.

Herstellverfahren

Lenotti keltert für den Lugana Decus nur die besten Trauben alter Rebstöcke. Weissweinsbereitung der ganzen, nicht abgebeerten Trauben in der Windkesselpresse. Reingärung bei kontrollierter Temperatur 15-16°C. Der Lugana Decus lagert in thermoklimatisierten Inoxbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

Farbe

Leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen.

Bukett

Charakteristisch, duftend. Mit ausgeprägten Aromen von hellem Obst wie Apfel und Birne.

Geschmack

Trocken, geschmeidig, frisch und körperreich. Mit langem Nachhall.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Lugana kalt bei 8-10°.

Lagerung

Wir empfehlen, den Decus Lugana DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag

Dieser Lugana passt ausgezeichnet zu Fisch, Meeresfrüchten und Sushi. Aber auch ein Weisswein als Aperitif und zu Antipasti.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1019
Flaschen: 16.000

Alkohol: 12,50% Volumen Säure: 5,60 g/l
Verschluss: Nomacorc Green Anbau: konventionell

Restzucker: 8,40 g/l
EAN: 8000305007034

Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 94 Punkte

Duemilavini 2024: 3 Punkte