



## Murlongo Lugana DOC 2023

### Wissenswertes

Die Rebsorte Trebbiano di Lugana wurde angeblich schon im 14. Jahrhundert aus der Region Marken ins Lugana-Gebiet südlich des Gardasees gebracht. Seinen Siegeszug zum regionalen Vorzeigewein konnte der Lugana aber erst mit der DOC- Zertifizierung 1967 antreten. Aufgrund der geringen Anbaufläche von 700ha und wegen seines Facettenreichtums gehört der Lugana heute zu den Weißwein-Highlights weltweit.

### Anbaugebiet

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

### Traubensorte

Weisse Trebbiano di Lugana Trauben (100%).

### Boden

Ton- und kalkhaltige Böden glazialen Ursprungs.

### Herstellverfahren

Leichtes Keltern der ganzen, nicht abgebeerten Trebbiano di Lugana Trauben in der Windkesselpresse. Reingärung bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C. Der Lugana Murlongo lagert in thermoklimatisierten Inoxbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

### Farbe

Leicht strohgelb mit Grünschimmer.

### Bukett

Feiner Duft nach hellen Früchten wie Äpfeln und , Birnen und Quitten. Und ein Hauch Zitrusfrüchte.

### Geschmack

Geschmeidig, frisch und körperreich mit intensiver Frucht. Gute Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weisswein kalt  
bei 8-10°.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Lugana Murlongo DOC jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Der Lugana Murlongo ist ein exzellenter Aperitif. Aber auch ein schöner Weisswein zu Antipasti, Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1051  
Flaschen: 30.000

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

Restzucker: 8,50 g/l  
EAN: 8000305104030