



“Decus” Collezione Lugana DOC

WEISSWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Morenische Hügel südlich des Gardasees.

Rebsorten: Aus weißem “Turbiana” Trauben. (100%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

Boden: Tonboden glazialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die Trauben werden leicht gepresst und die Schalen werden entfernt. Die Gärung erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.), in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: DECUS ist eine Lugana Selektion. Das bedeutet, es werden nur die besten Trauben der besten Rebärten dafür verwendet. Wir sind stolz, dass der erste Jahrgang des DECUS mit der Auszeichnung “Bester Wein seiner Klasse” prämiert wurde.

Farbe: Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen.

Duft: Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Quitte.

Geschmack: Frisch und körperreich und angenehm weich.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken werden. In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren.

Serviervorschlag: Als Aperitif, er passt auch hervorragend zu Antipasti, zu Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,70 g/l

Zucker: 8,50 g/l

SO2 gesamtmenge: 89 mg/l

Freies SO2: 31 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 22,5 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,26 g/l