



“Murlongo” Collezione Lugana DOC

WEISSEWEINE



Alkohol: 12.5% vol.

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

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

Boden: Tonboden, der aus der Glazialzeit stammt.

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

Beschreibung: Trockener Weisswein, rund, gut strukturiert, das Bouquet ist sehr fruchtig.

Farbe: Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen.

Duft: Charakteristisch, duftend und fruchtig.

Geschmack: Frisch, körperreich mit einer dezenten Mineralität und delikater Fruchtigkeit.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Als Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten, leichten Gerichten sowie Vorspeisen.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Zucker: 8,50 g/l

SO₂ gesamtmenge: 89 mg/l

Freies SO₂: 31 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 22,5 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,26 g/l