

# “Murlongo”

## Collezione Lugana DOC



**Alkohol:** 12.5% vol.

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

**Weintrauben:** Aus weissen Turbiana (100%) Trauben. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spaliererziehung.

**Boden:** Tonboden, der aus der Glazialzeit stammt.

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

**Beschreibung:** Trockener Weißwein, weich und gut strukturiert, mit einem intensiv fruchtigen Aroma.

**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:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

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

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.60 g/l	0.26 g/l	100 g/l	29 g/l	22.1 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)