



Tenuta Rovaglia



Wighel Lugana DOC

Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 50 Metern ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

Rebsorte

100% Turbiana

Traubenproduktion

10.000 / 11.000 Kilogramm / Hektar

Ernte

Anfang der letzten Septemberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten

Weinherstellung

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Gärung in Stahlfässern.

Weinausbau

4/5 Monate in Stahlfässern.

Abfüllung

Mehrmals von Februar bis September des Jahres nach der Ernte und erst nach 2/3 Monaten Ruhe in der Flasche auf den Markt gebracht

Eigenschaften

Dieser Wein zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter, seiner Finesse und seiner Geschmacksbeständigkeit aus. Die leuchtende, intensiv strohgelbe Farbe hebt am besten die Eigenschaften der Lugana-Weine hervor: große Fülle, zartes Aroma und eine komplexe und raffinierte Note. Er eignet sich besonders zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen. Hervorragend als Aperitif. Aufgrund seiner Ausgeprägtheit harmonisiert er nicht mit süßen Speisen

Verkostungstemperatur

8° / 10°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it