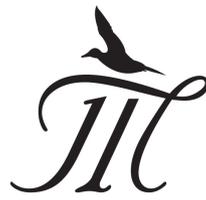


# LUGANA DOC MANDOLARA



LE MORETTE  
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

## REBSORTEN

Dieser Wein wird aus 100% Turbiana – Trauben gewonnen, die nur von den eigenen Weinbergen des Weinguts Valerio Zenato – Le Morette stammen.

## ANBAUSYSTEM

Spalieranbau mit kurzen Guyot. 3.500 Weinstöcke pro Hektar.

## WEINLESE

Dritte September-Woche. Sie erfolgt mit der Hand.

## WEINBEREITUNG

Sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft gepresst und in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C vergoren. Der Wein lagert in Edelstahlbehältern bis zu seiner Abfüllung. Er lagert dann zur Verfeinerung mindestens 1 Monat in der Flasche.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol

Säure: 5.90 g/l

pH: 3.23

Extrakte: 21.60 g/l

Dieser elegante Wein hat eine helle, leuchtende und zarte Strohfarbe mit grüngoldenen Reflexen und ein sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch.

Zu allen Vorspeisen und Fischgerichten. Er wird aber auch als Aperitif geschätzt.



375 ml

750 ml

1500 ml

3000 ml