

Ca'Vegar Lugana DOC



CA'VEGAR



Dieser Wein wird ausschliesslich mit Trauben erzeugt die von den Weinbergen unserer Mitglieder kommen, auf den Moränenhügeln des Gardasees

Format: 750 ml

Kategorie: trockener Weisswein

Rebsorten: Trebbiano di Lugana 100%

Eigenschaften und Lage der Weinberge:

Ausgewählte Weinberge mit einem Alter von über 10 Jahren und auf Böden die von Natur aus lehm-kalkhaltig sind

Anbauform: Spalier

Hektarertrag: 87 hl

Weinlese: Dritte Dekade des Septembers

Vinifizierung: Kelterung mit Abbeeren der Trauben. Kalteinweichung, Sanftpressung, statische Klärung. Gärung bei kontrollierter Temperatur

Stabilisierung: Affination, Kühlung und sterile Abfüllung

Analytisch Daten: Alkohol 12,5 %

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Strohgelb

Bukett: intensiv, aromatisch und Agrumengeschmack

Geschmack: harmonisch und frisch

Servierart: bei einer Temperatur von 12° - 14° servieren

Gastronomie: Ausgezeichnet als Aperitiv, passt zu Fisch und weissem Fleisch