

Lugana DOC 2024

Wissenswertes

Die lehmigen Ebenen des Lugana Gebiets am südlichen Gardasee und die kalkreichen weichen Hügel des Hinterlandes bieten die besten Voraussetzungen speziell für die Trebbiano di Lugana Reben. Und Fausto Bulgarini nutzt die Möglichkeiten des Terroirs Jahr für Jahr aufs Vortrefflichste!

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Cantina Bulgarini in Pozzolengo, typische Zone des Lugana am südlichen Gardasee.

Traubensorte

Trebbiano di Lugana 100%.

Boden

Vorwiegend kalkhaltiger Schichtlehm.

Herstellverfahren

Bulgarini verwendet für seinen Lugana nur eine Auslese der besten handgelesenen Trebbiano di Lugana Trauben. Nach traditioneller Methode erfolgt eine sanfte Traubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Farbe

Leuchtendes, zartes Strohgelb mit brillanten Reflexen.

Bukett

Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich.

Geschmack

Trocken, gehaltvoll und strukturiert. Der Bulgarini Lugana überzeugt mit einer feinen Säure und einem anhaltenden Aroma.

Serviertemperatur

Bitte servieren Sie diesen Weisswein bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Lugana Bulgarini jung zu trinken, im Laufe des ersten, höchstens des zweiten Jahres.

Serviervorschlag

Ein vielseitiger Weisswein! Der Lugana Bulgarini passt sehr gut zu Vorspeisen und zu Fischgerichten. Aber auch ein Bianco einfach als Aperitif.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1651

Alkohol: 12.50% Volumen

Säure: 6.20 a/l

Restzucker: 5.00 a/l



Gründung: 1968
Flaschen: 800.000
Standort: Pozzolengo
(Brescia)

Besitzer: Fausto Bulgarini
Önologe: Marco Simonetti
Weinberge: 50 ha