

Lugana DOC »Olivini«

Olivini

Familie Olivini produziert im Kerngebiet des Lugana auf kieseligen Sand- und Lehmböden einen Lugana, der sogar uns überzeugen konnte. Er stammt ausschließlich von Trauben eigener Lagen, die um San Martino di Battaglia liegen und von sorgfältig selektionierten alten Klonen der regional verwurzelten Rebsorte Trebbiano di Lugana (=Verdicchio!). Über Jahre hinweg haben sich Giorgio, Giordana und Giovanni Olivini, die jüngste Generation der Familie, mit der Herkunft dieser alten Sorte beschäftigt. Durch Verwendung alten Wurzelmaterials, der Wahl richtiger Unterlagen und mit handwerklichem Anbau, heben sie die alte Rebsorte auf ein Niveau, das ihrem Lugana originelle Eigenart verleiht. Er wirkt animierend frisch und neutral in Duft und Geschmack und besitzt damit jenen Hauch typischer Veneto-Originalität, der ihn perfekt als Essensbegleiter inszeniert. Er schmeckt nachhaltig und anspruchsvoll, besitzt Fülle und Frische, überzeugt mit Körper und delikater Leichtigkeit und passt so perfekt zu italienisch leichter Küche, zu Salaten und Vorspeisen, zu Fisch und hellem Fleisch, funktioniert aber auch als geselliger Durstlöscher mit Anspruch, den man sich im Kreise von Freundinnen und Freunden genehmigen kann.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 3,9 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Drehverschluß
Schwefel: 1
Schönung: Bentonitschönung
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,44

0,75l
IVW25300

K&U
www.weinhalle.de