



Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2023+
Restzucker: 3,9 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Drehverschluß
Schwefel: 1
Schönung: Bentonitschönung
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,44

0,75l
IVW21300

Lugana DOC »Olivini«

Olivini

Lugana. Inbegriff für schnellen, harmlos technischen, aromatisch und strukturell banalen Urlaubswein zum Runterspülen. Italiens schwächelnder Weißweinkommerz in Reinkultur. Unser Freund Gianni Piccoli, dessen Bianco di Custoza »Gardoni« zu den besten Weißweinen der Region südlich des Gardasees gehört, spricht von seinem Nachbarn Lugana mit der gleichen Verachtung wie wir, weshalb er ihn weder produziert noch anbietet.

Doch Familie Olivini produziert im Kerngebiet des Lugana auf kieseligen Sand- und Lehmböden einen Lugana, der sogar uns überzeugen konnte. Er stammt nicht von in halb Italien zugekauften Trauben, sondern 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!) gekeltert werden. 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 qualitativen Anbau trieben sie das Niveau der alten Rebsorte auf ein Niveau, das ihrem Lugana originelle Eigenart verleiht, die ihn von allen uns bekannten Kommerz-Luganas wohltuend unterscheidet.

Er schmeckt animierend frisch, seine 13 Vol. % sind noch erträglich, zumal man sie weder ahnt noch schmeckt, er wirkt attraktiv frisch und neutral in Duft und Geschmack und besitzt damit jenen Hauch typischer Veneto-Originalität, der ihn perfekt als Essensbegleiter inszeniert. Strohgelb steht er mit grünen Reflexen im Glas und duftet unaufdringlich nach frischen Zitrusnoten, aber nicht nach den üblichen uniformen Kaltvergärungsaromen wie Gletscherbonbons und nervig simplen Fruchtaromen. Olivinis klassischer Lugana kann mehr als nur ordinär simpel zu sein! Er schmeckt nachhaltig und anspruchsvoll, besitzt Fülle und Frische, überzeugt mit Körper und delikater Leichtigkeit und paßt so perfekt zu italienisch leichter Küche, daß er garantiert auch Ihnen gefallen wird als idealer Begleiter zu Salaten und Vorspeisen, zu Fisch und hellem Fleisch, aber auch als geselliger Durstlöcher mit Anspruch, den man sich im Kreise von Freunden genehmigen kann.

Olivinis Lugana ist einer der wenigen Weine aus konventionellem Anbau in unserem Programm. Die Trauben werden von Hand gelesen, schonend angepreßt und dann bei 5°C über 12 Stunden auf der Maische in Kontakt mit den Schalen gehalten; anschließend wird der abgepreßte Most mit Reinzuchthefer geimpft und in Edelstahl vergoren, wobei man je nach Jahrgang



www.weinhalle.de

und Traubenqualität auch den Milchsäureabbau zuläßt. So entsteht im Hause Olivini nicht der übliche Chi-Chi-Lugana, sondern ein Lugana überzeugend regionaler Simplizität.