



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Stelle di Lugana - Metodo Classico Brut DOC

Bulgarini

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Pozzolengo – Brescia (Gardasee)
Klassifikation	DOC
Rebsorte	Turbiana di Lugana 100%
Weinberg / Boden	Moränenhügel aus der Eiszeit. Lehm-, und kieselhaltige Böden
Erziehungssystem	Cordon mit einfachem Bogen
Hektarertrag	100-125 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; im September
Vinifikation	Sanfte Pressung. Fermentation während 20 Tagen
Ausbau	Metodo Classico; 20 Monate Flaschengärung auf den Hefen
Alkoholgehalt	12.5%
Trinktemperatur	8-9° C
Lagerung	4-5 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl – 3er Karton
Besonderes	Herstellung nach dem Metodo Classico unter Einhaltung der dafür festgelegten Verfahren. Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche während einem Zeitraum von 20 Monaten. Das Datum des <i>dégolement</i> ist auf der Etikette aufgeführt.
Degustationsnotiz	Leuchtende goldgelbe Farbe. Feine, lang anhaltende Perlage. Frisches Bukett mit für den Lugana typischen fruchtigen Noten weissen Pfirsichs und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, aromatisch und prickelnd mit angenehmer Säure. Feine, cremige und anhaltende Perlage. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Mandelnote.
Genussempfehlung	Aperitif, Vorspeisen auf Fisch- und Gemüsebasis, Fisch-Risotto, durchaus geeignet um ein gesamtes Menu zu begleiten

