



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

VIGNA VITE VINO

## Lugana Cà Vaibò DOC

### Bulgarini

Typ	Weissewein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Pozzolengo – Brescia (Gardasee)
Klassifikation	DOC
Rebsorte	Turbiana di Lugana 100%
Weinberg / Boden	Moränenhügel aus der Eiszeit. Sehr feine lehm-, und schlammhaltige Böden
Erziehungssystem	Cordon mit einfachem Bogen
Hektarertrag	70-80 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; im September
Vinifikation	Sanfte Pressung. Fermentation bei kontrollierter Temperatur teils in Barriques
Ausbau	Eichenfass (8-9 Monate) und Flaschenreifung (5-6 Monate)
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	12-14° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton
Besonderes	Es erfolgt eine Auslese der besten Trauben. Diese werden während ca. 10 Tagen nach dem „Appassimento“ genannten Verfahren getrocknet.
Degustationsnotiz	Intensives strohgelb, dickflüssig mit glänzenden Reflexen im warmen Goldton. Feine, sortentypische Fruchtnote mit zartem Pfirsich-Aprikosen Duft. Am Gaumen warm, vollmundig und würzig. Intensive Struktur mit schöner Harmonie, Eleganz und Kraft. Lang anhaltender, aromatischer Abgang.
Genussempfehlung	Meerfisch, Meeresfrüchte

