Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Folar Lugana DOC 2022

Wissenswertes
"Folar" bezeichnet im Veroneser Dialekt das Untertauchen des Tresterhutes in den Most während der Fermentation. Dadurch reichert sich dieser mit den Inhaltsstoffen aus den Beerenhäuten an, insbesondere mit Aromen und Farbe.

Die Rebsorte Trebbiano di Lugana wurde angeblich schon im 14. Jahrhundert aus der Region Marken ins Lugana-Gebiet südlich des Gardasees gebracht. Seinen Siegeszug zum regionalen Vorzeigewein konnte der Lugana aber erst mit der DOC- Zertifizierung 1967antreten. Aufgrund der geringen Anbaufläche von 700ha und wegen seines Facettenreichtums gehört der Wein Lugana heute zu den Weißwein-Highlights weltweit.

Anbaugebiet
Hügelgebiet südlich des Gardasees, das durch Moränen entstanden ist. Zwischen den Gemeinden Pozzolengo und Sirmione.

Traubensorte
Trebbiano di Lugana 100%.

Boden
Vorwiegend kalkhaltiger Schichtlehm.

Herstellverfahren
Lese der besten Trebbiano di Lugana Trauben von Hand. Vom Weinberg gelangen die Trauben schnellstens in die Kellerei. Weiches Pressverfahren mit anschließender langsamer Gärung bei kontrollierten Temperaturen. Dabei wird der Tresterhut regelmäßig in den Most getaucht. Vor der Abfüllung ruht der Weißwein noch einige Zeit auf der Feinhefe.

Farbe
Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Bukett
Fruchtig nach Birne, Äpfel und Quitten. Dazu gesellt sich eine feine Mandelnote.

Geschmack
Trocken, frisch, weich und harmonisch mit einer angenehm salzigen Note. Schöner Nachhall von Früchten und Mandeln. Perfekt integrierte Säure kombiniert mit einem Hauch Pfirsich.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Weißwein bei 10-12°.

Lagerung
Der Folar Lugana DOC kann noch 2-3 Jahre reifen.

Serviervorschlag
Der Wein Folar Lugana DOC eignet sich besonders zu Süßwasserfischen, passt aber auch zu Pilzen und Geflügel ohne Saucen sowie zu Pizza. Auch ein trockener Wein zu Meeresfrüchten oder als Aperitif.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1100	Alkohol: 13,00% Volumen	Säure: 5,20 g/l	Restzucker: 3,00 g/l

Auszeichnungen:

SANTI

äser	Gründung: 1843 Flaschen: 400.000 Standort: Illasi (Verona)	Besitzer: Gruppo Italiano Vini Önologe: Cristian Ridolfi Weinberge: 55 ha im Valpolicella Classico und 30 ha im Bardolino und im Soave Classico