



## “Le Folaghe” Collezione Lugana DOC

### WEISSEWEINE



**Alkohol:** 12.5% vol.

**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Moränische Hügel südlich des Gardasees.

**Rebsorten:** Aus weissen Turbiana (100%) Trauben. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

**Boden:** Tonboden, der aus der Glazialzeit stammt.

**Weinbereitung und Herstellung:** Die Trauben werden leicht gepresst und die Schalen entfernt. Die Gärung erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

**Beschreibung:** Trockener Weisswein, rund, gut strukturiert, das Bouquet ist sehr fruchtig.

**Farbe:** Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen.

**Duft:** Charakteristisch, duftend und fruchtig.

**Geschmack:** Frisch, körperreich mit einer dezenten Mineralität und delikate fruchtig.

**Trinktemperatur:** 8-10°C.

**Lagerung:** Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

**Serviervorschlag:** Als Aperitif, zu Sushi, Fisch und Meeresfrüchten, sowie zu Vorspeisen und zu leichten Speisen.

---

#### TECHNISCHE DATEN:

**Gesamtsäure:** 5,60 g/l

**Zucker:** 9,00 g/l

**SO<sub>2</sub> gesamtmenge:** 96 mg/l

**Freies SO<sub>2</sub>:** 29 mg/l

**Trockene Extraktnettomenge:** 22,0 g/l

**Flüchtige/Volatile Säure:** 0,38 g/l