LENOTTI
dal 1906

“Le Folaghe”

Collezione Lugana DOC

Alkohol: 12.5% vol.

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

Weintrauben: Aus weissen Turbiana (100%) Trauben. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spaliererziehung.

Boden: Tonboden, der aus der Glazialzeit stammt.

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

Beschreibung: Trockener Weißwein, weich und gut strukturiert, mit einem intensiv fruchtigen Aroma.

Farbe: Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen.

Duft: Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Quitte.

Geschmack: Frisch und körperreich und angenehm weich.

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviervorschlag: Als Aperitif, er passt auch hervorragend zu Antipasti, zu Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.60 g/l	0.26 g/l	96 g/l	29 g/l	23.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL
Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona
+39 045 7210484
WWW.LENOTTI.COM
INFO@LENOTTI.COM