

Lugana Bollè Brut

Azienda Agricola Pratello

Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

Rebstock

Turbiana

Farbe

Strohgelb mit goldenen und grünen Reflexen

Duft

Voll und reichhaltig, mit Noten von Apfel, Aprikose, Birne und Rosenblättern. Harmonisch und elegant mit einem schönen frischen Abgang.

Geschmack

Frisch, weich, mineralisch und schmackhaft mit einem angenehmen Hauch von Akazienhonig und Pfirsich.

Gradazion

12% vol.

Ausbau

Traditionelle Methode - Von Hand geerntete Trauben - Sanftes Pressen ganzer Trauben - Statisches Dekantieren für 1 Nacht bei 8°C - Beginn der Gärung im Autoklaven für 4 Monate - Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche für 3/4 Monate



weinonline.ch