



REGION

Wenn man sich südlich des Gardasees bewegt, ist es bis zum Weinbaugebiet Lugana nicht mehr weit. Dieses befindet sich in der Provinz Brescia, die sowohl in Venetien als auch in der Lombardei liegt. Der Boden hier ist recht kalkhaltig, trocken und steinig. Diese besondere Landschaft und die warmen Brisen, die vom Gardasee herüberwehen, bilden die perfekte und optimale Grundlage für einen sehr aromatischen Wein.



CA' SCAVI LUGANA DOC

PROFIL



Die berühmte Trebbiano-Rebe dient als Grundlage für den Lugana. Sie gilt als eine der ältesten durchgängig angebauten Rebsorten. Ihr kommt dabei zugute, dass sie sehr anspruchslos ist und dennoch viele Aromen und Mineralien aufnehmen kann. Diese Eigenschaften in Kombination mit den örtlichen Gegebenheiten kreieren eine besonders gefärbte Traube, die für einen fruchtigen Geschmack mit nur sehr wenigen Tanninen sorgt. Dieser herrlich leichte Wein findet mittlerweile Freunde auf der ganzen Welt – auch ohne Ausbau im Fass.

Beim CA' SCAVI LUGANA DOC zeigen sich die Vorteile der Trebbiano-Traube und der Provinz Brescia in exzellenter Ausprägung. Die natürliche, mit goldgelben Reflexen durchsetzte Färbung erinnert an wunderbare, italienische Sonnentage. Diese Atmosphäre wird von einer leicht erdigen-mineralischen Nase mit sehr verhaltenem Duft unterstützt. Im Hintergrund zeigen sich dazu dezent Aprikose und weiße Blüten. Am Gaumen dominieren floral-fruchtige und mineralische Noten.

SETTING



Der intensive, säurebetonte Geschmack macht den CA' SCAVI LUGANA DOC zu einem perfekten Ganzjahreswein. Er lässt sich dank seiner kräftigen Textur wunderbar zu Kalb, Fisch, Geflügel, Obst, Käse und Salat servieren.



FLASCHENFORM Borgognotta VERSCHLUSS Naturkork 0,75 l	REBSORTE Trebbiano di Lugana	FARBE helles, fast blasses Gelb mit grünen Reflexen	HERKUNFT Region Lombardei Provinz Brescia
	SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, frisch mit feiner Säure, sehr dezenter Fruchtsüße, Noten von Zitronenzeste, Apfel, etwas Sternfrucht, zarte Kräuterwürze und dezent mineralische Noten; mittlere Dichte und Länge	BUKETT in der Nase sauber, saftig, frisch, Anklänge von Zitronenzeste, etwas Aprikose, Mirabelle und Sternfrucht, weiße Blüten und dezente Kräuterwürze im Hintergrund	GESAMTSÄURE 6,5 g/l GESCHMACKSANGABE trocken RESTZUCKERGEHALT 5,8 g/l	