

BERTANI

Lugana Le Quaiare

Herkomst

De wijngaarden zijn gelegen in het historische en meest prestigieuze deel van de appellatie, tussen de gemeenten Desenzano del Garda en Sirmione, Veneto. Italië

Druivenras

100% trebbiano di lugana

Vinificatie

Druiven worden ontleest en geperst. Het sap wordt vergist op een gecontroleerde lage temperatuur van circa 20 graden Celsius.

Rijping

In roestvrijstalen tanks gedurende ongeveer 3 maanden. Om de wijn een levendig karakter te geven wordt de gezonken droesem tweemaal ondergedompeld per week. Dankzij dit zorgvuldige werk krijgt de wijn meer complexiteit.

Alcoholpercentage

12,5%

Proefnotitie

De wijn heeft een strogele kleur en een intens fruitige neus met uitgesproken tonen van peer, perzik en abrikoos. De bloemige geuren, gecombineerd met een zeebries aroma, voegt complexiteit en levendigheid toe aan de wijn. De smaak is fris en sappig met een aangenaam minerale afdronk.

Wijn-spijs

Lichte Mediterrane gerechten, salades met kip of schaal- en schelpdieren.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

