



Tenuta Rovaglia



Italien

Lombardei



**2024 GARDA
Bianco D.O.C.**

Weingut

Vom angenehmen Tischwein in den Trattorien am Gardasee zu einer der unglaublichsten Erfolgsgeschichten, welche die Weinwelt jemals gesehen hat. Absehbar war das nicht, aber der Lugana hat tatsächlich alle Eigenschaften, die ihn mit Abstand zum beliebtesten Weisswein der letzten Jahre hat werden lassen.

Ein begrenztes Gebiet, eine stattliche Anzahl an privaten und sehr engagierten Weingütern und den wunderschönen Gardasee als Ursprungsreferenz. Einer der drei oder vier führenden Betriebe dort ist die Tenuta Rovaglia, ein Urgestein mit besten Lagen inmitten der ursprünglichen „Premier Cru“ - Zone, aus der die garantiert echten Lugana stammen.

Paolo Fabiani hat das Gut durch beständige Arbeit bis ganz an die Spitze gebracht und stellt bei allen wesentlichen Verkostungen mindestens ein oder zwei der höchstbewerteten Weine. An seinem Aushängeschild Lugana Limne orientieren sich nicht wenige Kollegen, da sie diesen Lugana als eine benchmark für sich selbst betrachten. Lugana at it's best.

Tipp

Gewachsen auf den gleichen hochwertigen Rebanlagen innerhalb des Lugana-Gebiets, aber bewusst auf einen zugänglicheren, frischeren Stil zugeschnitten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	311 kJ / 75 Kcal
Kohlenhydrate:	1,1 g
davon Zucker	0,0 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Lugana DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Trebbiano

Vinifizierung

Schonende Lese von Hand in kleinen Körben, dabei Selektion der Trauben. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren mit einer Saftausbeute von maximal 60%, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau in Edeltank.

Sensorik

Grüne Früchte, Äpfel, zarte florale Noten. Am Gaumen wieder weissfruchtig mit milder Säure. Schön leicht und feingliedrig.

Passt gut zu

lauen Sommerabenden mit Freunden auf der Terasse.

Lagerfähig

4 Jahre