



**Lugana Spumante Brut DOC**

**Weingut**

Kaum mehr als zwanzig Betriebe teilen sich die nur 800 Hektar kleine Weinfläche des Anbaugebietes Lugana südlich des Gardasees. Durch die starke Ausweitung des Gebietes im Jahre 1996 in die DO Garda wurden zusätzlich moderne Sorten wie Chardonnay und Sauvignon angebaut, die allerdings nichts mit dem typischen Lugana zu tun haben. Die Tenuta Rovaglia ist ein Traditionsbetrieb, einer der ältesten der Zone und liegt als einer der noch wenigen inmitten der ursprünglichen "Premier Cru"-Zone der ehemaligen DOC Lugana. Das Gut verfügt über 50 ha Rebfläche und gehört damit zu den führenden Betrieben der Region. Entstanden ist es bereits in den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts, als der Schweizer Industrielle Friedrich Zweifel das lombardische Gutshaus "Cascina Rovaglia" für seine privaten Zwecke kaufte und in kleinem Umfang begann, Wein für den eigenen Bedarf anzubauen. Erst Anfang der neunziger Jahre wurde das Gut von Grund auf renoviert, die alten Rebbestände instand gesetzt und mit neuen Trebbiano-Stöcken ergänzt. Der heutige Mitbesitzer und Önologe der Tenuta Rovaglia, Paolo Fabiani, hat das Weingut durch beständige Arbeit weit vorangebracht, so daß sich die Weine von Rovaglia auf einigen Weinkarten der besten Restaurants in Italien finden lassen. Wichtigster Wein ist der Lugana classico "Limne" - nicht nur für Süddeutsche längst die bessere Alternative zu Pinot Grigio. Ganz besonders empfehlen wir den herrlichen Chiaretto, vielleicht der Beste am ganzen Gardasee. Um den Cru-Charakter dieser erstklassigen Weine noch deutlicher herauszustellen, hat Paolo Fabiani seine Etiketten überarbeitet und mit den regionalen Weinbergnamen versehen.

**Expertise**

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>12.5</b>
<b>Restzucker in g/l:</b>	<b>6.1</b>
<b>Gesamtsäure in g/l:</b>	<b>7.9</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Lombardei</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Trebbiano di Lugana, Chardonnay</b>

**Vinifizierung**

Frühe Lese und stark gekühlte Gärung. Danach zweite Gärung im Tank und weitere Reifung auf der Flasche.

**Sensorik**

Feine und eher zarte Fruchtnoten, am Gaumen lebhaft mit feinsten Perlage

**Passt gut zu**

Aperitif

**Lagerfähig ca.** (ab Jahrgang)

3 Jahre

**Tipp**

Der Lugana ist ein wunderschöner, feinfruchtiger Weisswein von zarter Frucht. Das eignet sich ganz hervorragend für eine Version Spumante mit sehr eleganter und erfrischender Säure. Tolle Empfehlung.