



Agricola CONATI di Marco Conati e C. sas

Via Incisa 10 - 37022 Fumane (VR)
Tel +39 045 6839130 - Fax 0039 045 6839130

www.agricolaconati.com

marco@agricolaconati.com

LUGANA D.O.C. CONATI

KLASSIFIZIERUNG: Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: Man will einen Weisswein anbieten, der sich in seiner Jugend frisch, klar, mit grosser Feinheit und Eleganz präsentiert, aber die Zeit kann ihn komplexer und intriganter machen.

WEINSTÖCKE: Diese Weinsorte wird mit "Turbiana" Trauben gewonnen, einer vom südlichsten Teil des Gardasees alteingesessenen Rebsorte. Sie wurde im Laufe der Jahrhunderte von den lokalen Weinbauern ausgewählt und ihr Anbau überlebt noch heutzutage. Turbiana 100%.

VINIFIZIERUNG/AFFINATION: Die Trauben werden gegen Mitte Oktober gelesen, nachdem sie zur Reife gekommen sind. Das ist möglich auch dank der Merkmalen des Bodens, der den Anbau von einem erstklassigen Wein mit hochwertigen Ablagerungsfähigkeiten erlaubt. Die Vinifizierung erfolgt nur in Stahlbehältern, in denen die Temperatur kontrolliert wird. Der Vergärung folgen verschiedene "batonages" auf dem Bodensatz, die den Wein mit Naturalkomponenten bereichern.

BESCHREIBUNG: Weisswein mit Farbe zwischen dem strahlenden Strohgelb und dem leichtgrünlichen Farbton. Dank der Veredelung in Flasche vergoldet er. Der Duft erinnert an ein angenehmes Pfirsich- und Melonenbouquet mit Zimt- und Früchtegeruch. Im Mund schmeckt er stark und fruchtig.

TRINKGELEGENHEIT: Dieser Wein passt vor allem zu kalten oder lauwarmen köstlichen Vorspeisen, ideal auch für Fischgerichte, Krustentiere und weiche Käse. Ausgezeichnet als Aperitif.

