



TOMMASI[®]
Viticoltori dal 1902

Le Fornaci Lugana

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Aus dem Lugana Gebiet an der südlichen Küste des Gardasees kommt dieser starker und gleichmäßiger Wein, der Struktur und Eleganz verbindet.

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist glänzend strohgelb mit leicht grünen Nuancen; fruchtiges und duftendes Bouquet mit Noten von Südfrüchten und Salbei.

Am Gaumen trocken, gleichmäßig, elegant und frisch. Stark und anhaltend mit einem schmackhaften und balsamischen Finish.

REBSORTEN

Turbiana 100%

ANBAUGEBIET

Tenuta Le Fornaci Sirmione, an der südlichen Küste des Gardasees. Kalkboden reich an Lehm.

www.tommasi.com



WEINHERSTELLUNG und VERFEINERUNG

In der Nacht findet die Weinlese von Hand statt. Wenn der Most Kontakt zu den Schalen mit niedrigen Temperaturen hat, kann man durch die Weinherstellung mehr Struktur und intensiven Aromen schaffen.

10 Tage Gärung im Stahl bei einer geprüften Temperatur. Ein Monat "batonnage" und 5 Monate Reifung im Stahl.

ALKOHOLGEHALT

12,5%

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

PASSEND ZU

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Fingerfood, verbessert die Zubereitung auf der Grundlage von See- und Meeresfisch.

Passt ausgezeichnet zu würzigen ersten Gängen mit weißem Fleisch und zu Frischkäsesorten.

FLASCHENGRÖSSE

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES