



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

Le Fornaci Lugana Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Der höchste Ausdruck des Gardasees, die perfekte Verbindung zwischen der Turbiana-Rebe und dem Gebiet.
Ein Lugana Riserva mit großem Charakter.*

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist glänzend strohgelb;
mineralisches, fruchtiges und
duftendes Bouquet mit Noten von
Gelben Früchten und Zitrusfrüchten.
Honig, Vanille und Nüsse im Hintergrund.
Am Gaumen trocken, gleichmäßig,
elegant und cremig.
Stark und anhaltend mit einem
schmackhaften und balsamischen Finish.

REBSORTEN

Turbiana 100%

ANBAUGEBIET

Von der besten Einzellage in
Tenuta Le Fornaci, an der
südlichen Küste des Gardasees und
in der Nähe von der Stadt Sirmione.
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.
10/12 Tage Gärung im Stahl bei einer
geprüften Temperatur. 25% von dem Wein ist
in Französischen Fässer und 75% in Edelstahl
gereift. 6 Monate Reifung in der Flasche.

ALKOHOLGEHALT

13,5%

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

PASSEND ZU

Unsere Empfehlung: Crouton Brot, in
etwas eingeweicht Tropfen EVO-Öl und
Duft von der Schale geriebene Zitrone,
Basilikumblätter und Olivenöl.
Passt ausgezeichnet auch zu Seefisch, zu
Gerichten Nudeln, mittelreifer Käse,
aber auch zweite Fleischgerichte.

FLASCHENGRÖSSE

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES