

PIEVECROCE LUGANA 2023



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Lugana

VERSCHNITT

100 % Trebbiano di Lugana

BODENSTRUKTUR

Tiefe Tonmoräne

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

Älter als 20 Jahre

ANBAUSYSTEM

Guyot

KLIMAVERHÄLTNISSE 2023

Das saisonale Klima des Jahres 2023 verlief wechselhaft. Der Frühling war geprägt von kühlen Temperaturen, die bis in den Juli hineinreichten. Der Monte Baldo war bis zum 14. Mai noch schneebedeckt. Ein Leichter Hagelschlag im April betraf einen Teil unserer Weinberge. Im Mai und Juni ermöglichten reichliche Regenfälle eine verzögerte Blüte und folglich eine leicht verspätete Weinlese. Am 25. Juli verursachte ein katastrophaler Hagelschlag in der Lugana-Region Schäden von über 90%. Trotz des starken Regens gab es bis Ende Juli eine gute Temperaturspanne. Der August war sehr heiß, mit konstanten Temperaturen nahe 38°C. Die Weinlese wurde leicht verzögert, um die Früchte in ihrer vollen Ausdruckskraft zu ernten. In diesem Jahr waren die manuelle Weinlese und unsere Erfahrung mehr als entscheidend, um perfekt gereifte Trauben auszuwählen.

WEINLESE

Stets rigoros von Hand.
Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühler ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Die Technologie der Weißweinherstellung und die traditionellere
Mit sehr weicher und langsamer Pressung, statischer Dekantierung und
Fermentieren bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU

35 % des Mostes fermentiert und wird in kleinen alten 228 Liter-
Weißweinfässern ausgebaut.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Strohgelb mit hellgrünen Reflexen, die ins Gelbe tendieren, mit der Zeit leicht golden.

BOUQUET: Aromatisch in den zartesten Noten von reifen weißen Früchten, Pfirsich. Elegant und reichhaltig mit blumiger Intensität nach Jasmin.

GESCHMACKSNOTE: Fast knackige Struktur beim Trinkgenuss.

Saftiges Fruchtfleisch, Frische und Persistenz mit leichten Noten von tropischen Früchten.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Carpaccio aus Fischen aus dem See oder Meer,
Tintenfischsalat und Baccalà, Risotto mit Meeresfrüchten.

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Gratinierter Fettfisch mit Kräuterbrot

