

LUGANA VISUAL 2023

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cantine Scolari
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1929
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 85 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Goffi
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alessandro Schiavi
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Lugana
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Lugana)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Turbiana (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
24,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



LUGANA VISUAL 2023

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
125 dz/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September- Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Krustentiere, Meeresfrüchte, Schalentiere / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein gehaltvoller, reinsortiger Lugana aus der autochthonen Rebsorte Turbiana, die in den Weinbergen südlich des Gardasees in den traditionsreichen Gebieten von Sirmione und Desenzano wächst. Im Glas ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase mineralische Noten und Zitrusfrüchte, würzig und frisch. Guter, mittellanger Abgang mit Mandelnoten. Gut gekühlt (10-12 °C) ist er ein idealer Aperitifwein und ein eleganter Begleiter zu Fischgerichten, Krustentieren, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via Nazionale 38
25082 Puegnago del Garda
Italien