



# Lugana DOC 36 Mesi Metodo Classico

Le Morette, Peschiera del Garda

<b>Typ</b>	Champagner / Schaumwein
<b>Qualitätsstufe</b>	Brut
<b>Ausbau</b>	Grundwein reift 36 Monate in der Flasche
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	6 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Trebbiano, Chardonnay, diverse Traubensorten
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	00331007

## Bemerkungen

Dieser Metodo Classico ist das Ergebnis einer langen Suche, um das beste Potential des Terroirs auszudrücken, aus Turbiana und Chardonnay Trauben, und nur aus den besten Jahrgängen hergestellt. Er hat eine strohgelbe Farbe mit glänzenden goldenen Reflexen. Die Perlage ist fein, subtil und anhaltend. Das Bukett ist reichhaltig, komplex und intensiv und zeichnet sich durch reichhaltige Aromen von Mispeln und frischen Mandeln vor einem Hintergrund von Brotkruste aus. Reichhaltiger und samtiger Geschmack, vollmundig und anhaltend, mit großer Eleganz und einer angenehmen Note von Frische und Mineralität, angereichert mit leichten balsamischen Noten.

## Passt zu

Mit Noten von Mispel und frischen Mandeln, kandierten Früchten, Brotkruste und leichten balsamischen Anklängen. Im Gaumen reichhaltig, komplex, weit und samtig. Feine und anhaltende Perlage. Der elegante und frische Geschmack macht diesen Metodo Classico

zum idealen Begleiter für Aperitifs und zahlreiche kulinarische Angebote.