

## WEIN- EXPERTISE

# LUGANA DOC SPUMANTE BRUT



**ART-NR.** 15471

**CHARAKTERISTIK** Intensives Strohgelb, feine und beständige Perlage. Steinobstnoten von Aprikosen und Pfirsichen, auch Aromen von Mandeln, frisch und animierend, weiche Mousse.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Gibt neben einem wundervollen Aperitifwein auch einen empfehlenswerten Begleiter zu Fisch, Geflügel oder Kalbsfleisch z.B. in Form von Kalbsröllchen mit Aprikosen und Salbei ab.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 4°-6°C

**REBSORTE(N)** Trebbiano di Lugana

**ANBAUGEBIET** Lombardei (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 12.50 %Vol., Restzucker 5.60 g/l, Gesamtsäure 57.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 7-8 Monate im Edeltank

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Rovaglia, s.r.l., Località Rovaglia 1, 25010, Pozzolengo (Bs), Italien

**ABFÜLLER** Tenuta Rovaglia Zweifel Azzone s.r.l. - Pozzolengo - Italia