



Lugana DOC »Olivini«

Olivini

Lugana. Normalerweise der Inbegriff für schnellen, harmlos technischen, aromatisch und strukturell banalen Urlaubswein zum Runterspülen. Doch Familie Olivini produziert im Kerngebiet des Lugana auf kieseligen Sand- und Lehmböden einen Lugana, der sogar uns überzeugen konnte. Er stammt ausschließlich von Trauben eigener Lagen, die um San Martino di Battaglia liegen und von sorgfältig selektionierten alten Klonen der regional verwurzelten Rebsorte Trebbiano di Lugana (=Verdicchio!) gekeltert werden. Über Jahre hinweg haben sich Giorgio, Giordana und Giovanni Olivini, die jüngste Generation der Familie, mit der Herkunft dieser alten Sorte beschäftigt. Durch Verwendung alten Wurzelmaterials, der Wahl richtiger Unterlagen und qualitativen Anbau trieben sie das Niveau der alten Rebsorte auf ein Niveau, das ihrem Lugana originelle Eigenart verleiht, die ihn von allen uns bekannten Kommerz-Luganas wohlthuend unterscheidet.

Er wirkt animierend frisch und neutral in Duft und Geschmack und besitzt damit jenen Hauch typischer Veneto-Originalität, der ihn perfekt als Essensbegleiter inszeniert. Er schmeckt nachhaltig und anspruchsvoll, besitzt Fülle und Frische, überzeugt mit Körper und delikater Leichtigkeit und passt so perfekt zu italienisch leichter Küche, zu Salaten und Vorspeisen, zu Fisch und hellem Fleisch, funktioniert aber auch als geselliger Durstlöscher mit Anspruch, den man sich im Kreise von Freunden genehmigen kann. Die Trauben werden von Hand gelesen, schonend angepreßt und dann bei 5°C über 12 Stunden auf der Maische in Kontakt mit den Schalen gehalten; anschließend wird der abgepresste Most im Edelstahl vergoren, wobei man je nach Jahrgang und Traubenqualität auch den Milchsäureabbau zulässt. So entsteht im Hause Olivini ein Lugana überzeugend regionaler Qualität.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 3,9 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Drehverschluß

Schwefel: 1

Schönung: Bentonitschönung

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,44

0,75l

IVW23300



www.weinhalle.de