



Tenuta Roveglia



Italien

Lombardei



## 2020 VIGNE DI CATULLO Lugana Riserva D.O.C.

### Weingut

Vom angenehmen Tischwein in den Trattorien am Gardasee zu einer der unglaublichsten Erfolgsgeschichten, welche die Weinwelt jemals gesehen hat. Absehbar war das nicht, aber der Lugana hat tatsächlich alle Eigenschaften, die ihn mit Abstand zum beliebtesten Weisswein der letzten Jahre hat werden lassen.

Ein begrenztes Gebiet, eine stattliche Anzahl an privaten und sehr engagierten Weingütern und den wunderschönen Gardasee als Ursprungsreferenz. Einer der drei oder vier führenden Betriebe dort ist die Tenuta Roveglia, ein Urgestein mit besten Lagen inmitten der ursprünglichen „Premier Cru“ - Zone, aus der die garantiert echten Lugana stammen.

Paolo Fabiani hat das Gut durch beständige Arbeit bis ganz an die Spitze gebracht und stellt bei allen wesentlichen Verkostungen mindestens ein oder zwei der höchstbewerteten Weine. An seinem Aushängeschild Lugana Limne orientieren sich nicht wenige Kollegen, da sie diesen Lugana als eine benchmark für sich selbst betrachten. Lugana at it's best.

### Tipp

Der Lugana Riserva von Roveglia aus dem Weingarten "Catullo", einer herrlichen, süd-westlich ausgerichteten Einzellage, vereint die Süffigkeit des Trebbiano di Lugana mit viel Schmelz zu einem wunderbaren Essensbegleiter. Spät im Jahr gelesen und lange auf der Feinhefe ausgebaut hat dieser Wein das Potential für einige Jahre Lagerung.

### Expertise

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2020                     |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | Lugana DOC               |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.00 % Vol.             |
| <b>Restzucker:</b>        | 6.30 g/l                 |
| <b>Säure:</b>             | 5.60 g/l                 |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                  |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Lombardei                |
| <b>Rebsorten:</b>         | 100% Trebbiano di Lugana |
| <b>Ausbau:</b>            | Edelstahltank            |

### Vinifizierung

Schonende Lese der vollreifen Trauben von Hand in kleine Körben, dabei wird streng selektioniert. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren mit einer Saftausbeute von 50%, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau in Edeltank für 18 Monate. Lagerung auf der Flasche ca. 6 Monate.

### Sensorik

Leuchtendes Strohgelb, in der Nase viel reife Früchte, Pfirsich und Quitte, schmelzig und harmonisch im Nachhall

### Passt gut zu

überbackene Jakobsmuscheln, Lachssteak

### Lagerfähig

6 Jahre