

## Ca' Perlar Lugana



Dieser Wein stammt von der Kelterung einer Traubensorte, der Trebbiano di Lugana, welche einzigartige Merkmale aufweist, die die speziellen Klima- und Bodeneigenschaften widerspiegeln. Er hat eine strohgelbe Farbe und einen starken, sehr angenehmen Duft nach exotischen Früchten, Aprikosen und Nektarinen, der ihm unerreichte Geschmacksfülle und perfekte Harmonie gewährt.

### BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Trebbiano di Lugana, welche an Ort und Stelle selbständig einen Ausleseprozess erfahren hat, sowie Chardonnay und andere alte Traubensorten.

### DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen in der Gegend südlich des Gardasees, in hügeligen, moränen- und alluvialen, ausgeschütteten Böden, teils kalk-, kies- und sandhaltig, welche für diese weißen Trauben bestens geeignet sind.

### DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Guyot-Typ mit ungefähr 5000 Reben pro Hektar.

### WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Mitte bis Ende September; die Trauben werden ausschließlich von Hand ausgewählt und in Kisten verpackt.

### WEINHERSTELLUNGSPROZESS:

Man lässt die Trauben, in Kisten verpackt, eine gewisse Zeit austrocknen, um einen volleren und eleganteren Geschmack, d.h. höhere Qualität, zu erlangen. Der Most gärt unter Temperaturkontrolle, um den Duft der Beeren aufrechtzuerhalten. Der Prozess endet mit einer kurzen Veredelung in speziellen Fässern, den sogenannten "barriques".

### CA' PERLAR ZUM ESSEN

Dieser Wein ist ausgezeichnet als Aperitiv und passt sehr gut zu kalten und lauwarmen Vorspeisen, zu ersten Gängen und zu Fisch-, Hühnerfleisch- und Kalbfleisch-Gerichten, sowie zu Käsesorten mit mittlerer Reifung. Dieser Wein muss frisch serviert werden, bei einer Temperatur von 10-12° C.

### ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFÜLLUNG:

Alkoholgehalt:	13,10
Restzucker:	7,5 g/l
Gesamtsäuregehalt:	5,25
Nettoextrakt:	23,60