

# MALAVASI Lugana DOC La Piazzetta®



<b>Art.-Nr.:</b>	621675
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	100% Turbina (Trebiano)
<b>Restzucker:</b>	8.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.20 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Lugana
<b>Anbauregion:</b>	Lombardei (Lombardia)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>EAN:</b>	4260019392190

## Preise

**Flasche 13,90 €** brutto

Preis pro Liter: 18,53 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### Lugana DOC La Piazzetta

**Eleganter, frischer und typisch gardasee-geprägter Lugana aus 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana).** Die Trauben stammen aus kalk- und tonhaltigen Lagen südlich des Gardasees – ideale Voraussetzungen für mineralische, ausgewogene Weißweine.

### Farbe

Helles, glänzendes **Strohgelb** mit feinen **grünlichen Reflexen** – klar und brillant im Glas.

### Duft

Intensives, frisches Bouquet mit:

- floralen Noten
- duftigen Früchten
- **Aprikosenkonfitüre, kandierten Zitruschalen** und einem Hauch **Amaretto**.

### Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Wein:

- **frisch und fruchtbetont**
- mit angenehmer Säure

- weich und **vollmundig**
- harmonisch und ausgewogen

Der Abgang ist **aromatisch, langanhaltend und klar strukturiert.**

### **Speiseempfehlung**

Ideal zu:

- Fisch & Meeresfrüchten
- Gemüse- oder Fischrisotto
- hellem Fleisch
- mildem Käse

### **Zutaten**

---

Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoff (Sulfite), Stabilisatoren (Gummiarabikum, Kaliumpolyaspartat).

### **Allergene**

---

Schwefeldioxid und Sulfite

