Lugana DOC
Azienda Agricola Palazzo Maffei

Das Weingut PALAZZO MAFFEI befindet sich auf den Hügeln etwa 450 Meter über dem Meer. Von hier hat man einen herrlichen Blick auf das Schloss Illasi und das Mezzane Tal im Herzen von Valpolicella. Die ausgesuchten Trauben für die Produktion des wichtigen und hochgelobten Amarone, Recioto und Valpolicella Superiore Ripasso kommen von hier.
Der Name des Weingutes mit seinen 40 Hektar Land stammt von dem Palazzo Maffei aus dem 16. Jahrhundert, welches ursprünglich der Landsitz der Familie des Marchesi Maffei war.
Um die Garantie für das hervorragende Endprodukt zu geben, verfolgt Diego Cottini die Produktion vom Weinstock bis zur Füllung. Das Weingut ist ausgestattet mit den modernsten technischen Mitteln, welche durch die Erfahrung und die Passion Diego Cottini solche hochwertigen Weine mit ausgezeichnetem Charakter entstehen lässt.

Die Trauben Trebbiano di Lugana, die für die Herstellung des Lugana Palazzo Maffei benutzt werden, werden sorgfältig nach einem Protokoll, das von der Familie Cottini vor mehr als 20 Jahren ausgearbeitet wurde, direkt in der traditionellen Gegend des Lugana selektiert.

Der Lugana wird besondere Anlässe von anspruchsvollen Konsumenten, für die gutes Essen und das „Bella Vita“ wichtig sind, unvergesslich machen.

Art.-Nr. 33116

Anbaugebiet:	**Venetien/Italien**
Rebsorten:	**Trebbiano di Lugana**
Bodenart:	**gemischter kalk-, ton- u. schlammhaltiger Boden**
Alkohol:	**13 % Vol.**
Lagerdauer:	**2 - 3 Jahre**
Restzucker:	**4,3 g/l**
Säure:	**5,6 ‰**
Serviertemperatur:	**10 - 12 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 032 825 450 137**

Charakteristik:	**Ein Wein mit hoher Qualität, intensivem Duft und feinen blumigen und fruchtigen Noten. Trocken und frisch im Geschmack, deutliche Struktur und eine angenehme Weichheit im Abgang**
Passend zu:	**See- oder Meerfisch, sowie zu Spargel**