Menadel - Lugana DOP
Azienda Agricola Menadel

Im Jahr 1975 von Francesco Gettuli gegründet, wuchs der landwirtschaftliche Betrieb Menadel mit der Zeit, dank der von ihrem Gründer an seine Tochter Giovanna weitergegebenen Liebe und Leidenschaft, die heute mit ihrem Gatten Ugo Mascini und den Kindern Maria Giovanna und Francesco den Betrieb leitet. Menadel liegt in einem geschichtsträchtigen Gebiet, dem Colle di San Martino, nur wenige Meter von dem gleichnamigen Turm entfernt, der zur Erinnerung an die hier stattgefundene grausame Schlacht vom 24. Juni 1859 des zweiten Unabhängigkeitskrieges, der die Vereinigung Italiens einleitete, erbaut wurde.

Entschlossenheit, symbiotische Verwurzelung mit dem Gebiet, konstante Verschmelzung mit den Traditionen, Vergangenheit und Gegenwart, sind die Elemente, die es Menadel ermöglichen, einen sehr renommierten DOP-Wein zu produzieren: Lugana. Die Weinberge liegen zwischen Peschiera, Sirmione, Desenzano del Garda und Lonato del Garda. Das milde Klima und das Terroir des Gardasees schaffen die günstigsten pedoklimatischen Voraussetzungen für die perfekte und charakteristische Reifung der Reben. Ferner machen die Weinbergsgrößen, die vollständig manuelle Weinlese, die akkurate Wahl der Trauben und die modernen Kellereitechniken die Besonderheit dieser Weine aus und verleihen insbesondere ihre Struktur und ihren intensiven und fruchtigen Duft.

Die Produktionszone liegt am Südufer des Gardasees zwischen Peschiera del Gardo und Desenzano del Garda in den Provinzen Verona und Brescia.

Art. 33117

Anbaugebiet:	**Lombardei/Italien**
Region:	**Brescia**
Rebsorte:	**Trebbiano di Lugana**
Bodenart:	**Kalk, Lehm**
Alkohol:	**12,5 % Vol.**
Lagerdauer:	**2 - 3 Jahre**
Restzucker:	**3,1 g/l**
Säure:	**6,7 ‰**
Serviertemperatur:	**12 – 14 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 058 341 200 001**

Charakteristik: **zart strohgelbe Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen. In der Nase von angenehmer Intensität, mit klarer und fruchtiger Note nach Grapefruit, sowie eine leichte mineralische Note. Im Mund trocken und trotz einer charakteristischen Frische, angenehm ausgeglichen.**

Passend zu: **Spargel, Fisch, Polenta, Reisgerichten, Risotto und milden Käsesorten**