

Sùere

LUGANA DOC RISERVA 2021



REBSORTE
Turbiana 100%



AUSRICHTUNG
Osten-Westen



GEMEINDE
Desenzano del Garda (BS)



HÖHENLAGE
66 - 77 mt s.l.m.



DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE
35 Jahre



ALCOHOL
14% Vol.



DICHTE UND ERZIEHUNGSFORM

3000 Rebstöcke/ha Doppelbogen Guyot

BODENART

Geschichteter Lehmboden eiszeitlichen Ursprungs, reich an Mineralsalzen, vorherrschend kalkhaltig

VERLAUF DES JAHRGANGS

Die Saison 2021 war sehr anspruchsvoll, herausfordernd, aber auch sehr zufriedenstellend. Der Winter war mild, der Frühling trocken und durch wenig Regen (60 mm) gekennzeichnet, was eine leichte Verzögerung des Austriebs zur Folge hatte. Der Juni war ein ziemlich trockener Monat mit Mittagstemperaturen von 34-35 °C, und in vielen Gebieten von Lugana haben wir auf Bewässerung zurückgegriffen. In unseren Weinbergen, die sich im historischsten Teil der Appellationen befinden, d.h. in den Gebieten, die dem See am nächsten liegen, wurde angesichts des Vorhandenseins von Wasser im Boden, der Bearbeitung des Bodens und des guten vegetativen Gleichgewichts nur selten bewässert. Im Juli und August war der saisonale

Verlauf normal, mit einigen Hagelstürmen, die glücklicherweise nur sehr geringe Schäden in einigen unserer Weinberge hinterlassen haben. Ende August und Anfang September herrschte günstiges Wetter mit geringen Niederschlägen. Die Trockenheit betonte das Gleichgewicht der älteren Weinberge, wie z. B. Molin, während die jüngeren Weinberge, die weniger als 10 Jahre alt sind, das Risiko eines Produktionsrückgangs aufwiesen, der dank einiger Stunden Notbewässerung wieder aufgefangen werden konnte. Die Ernte 2021 begann etwas später als der Durchschnitt, etwa eine Woche später. Das Ergebnis ist ein Qualitätsjahrgang mit Trauben, die einen ausgezeichneten Säuregehalt aufweisen und sich für die Herstellung von langlebigen Weinen eignen



ERNTENZEIT
3 Oktober 2021



ERTRAG PRO HEKTAR
90 dz/ha



ERNTEMETHODE
Manuelle Weinlese

VORGÄRUNG	GÄRUNG
Gekühlte Trauben bei 10°C	Gärung in Edelstahl und Barrique für mindestens 18 Monate
Behandlung durch Schwerkraft	Temperatur von 15-18 Grad
Hochfrequentes lineares Abbeeren	Selektionierte Hefe
Sanfte Pressung	Keine malolaktische Gärung
Kaltes Absetzen	

REIFUNG
Elevage in Stahl auf der Feinhefe in Suspension und in Barrique für mindestens 18 Monate
Natürliche Klärung
Erste Abfüllung: 01/09/2023
Reifung in der Flasche: Mindestens 12 Monate
Alterungspotenzial: 10 Jahre

