

Der Begriff *Folàr* bedeutet im veronesischen Dialekt so viel wie „nach unten schlagen“. Hiermit wird ein Weinherstellungsverfahren beschrieben, das im Allgemeinen Rotweinen vorbehalten ist und zur Herstellung dieses Lugana verwendet wird. Es besteht darin, den Tresterhut wiederholt zu brechen und unter die Oberfläche des Mostes zu drücken. Dieser wird während der Hauptfermentation durch die edlen Bestandteile der Beerenschalen angereichert, wodurch die Struktur und die weitere Lagerfähigkeit des Weines verbessert werden. Ein frischer, reizvoller und spannender Wein mit komplexer Aromatik der jeden Tag zu etwas besonderem machen kann.

REBSORTEN

Turbiana, besserbekannt als Trebbiano di Lugana.

ANBAUGEBIET

Die Gemeinde Desenzano del Garda. Das Gebiet zeichnet sich durch ein Amphitheater aus morenischem Gestein aus, dessen wellenförmige Oberfläche durch den Rückzug des ehemaligen Gletschers entstanden ist. Diese Erosion zog sich bis in die Alpen und schuf so den weltbekannten Gardasee.

HÖHENLAGE UND EXPOSITION

Die Weinberge sind in Nord-Süd Lage in einer Höhe von 100 Metern über dem Meeresspiegel ausgerichtet. Das Mesoklima ist wegen der mildernden Wirkung des Sees auf die Temperaturen äußerst vorteilhaft, so dass eine vollkommen reife und gesunde Traube entsteht.

BODENART

Sehr tonhaltiger Kalksteinboden mit einem hohen Mineralgehalt.

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Vorwiegend Guyot-Erziehung mit Doppelstreckbogen.

LESE

Die Trauben werden in den ersten zehn Oktobertagen schonend von Hand gelesen.

WEINHERSTELLUNGSVERFAHREN

Der gesamte Herstellungsprozess wird in einer reduktiven Umgebung durchgeführt, um Kontakt mit Sauerstoff zu vermeiden. Vor dem eigentlichen Gärungsprozess werden die Trauben nach einer schonenden Pressung in Gärbehälter gefüllt. In diesen Behältern findet eine länger andauernde Kaltmazeration statt, bis der Tresterhut aufsteigt. Nach Abstich und Pressen wird der Most kalt dekantiert. Daraufhin wird der Gärprozess mit Kulturhefen sehr langsam fortgesetzt. Das Ergebnis ist ein angenehm kräftig strukturierter und ausbalancierter Wein ohne malolaktische Gärung.

REIFUNG

Bis zur Flaschenabfüllung bleibt der Wein in Stahltanks in Kontakt mit der Hefe.

CHARAKTERISIERUNG

Intensive strohgelbe Farbe. Unverwechselbare, komplexe und elegante Duftaromen von Zitrus- und Blumennoten. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, trocken und harmonisch mit einem langanhaltenden, vornehm mandeligem Abgang. Der Wein zeigt die typisch lebendige Mineralität, die für die Rebsorte und ihr Terroir charakteristisch ist.

ALKOHOLGEHALT

13,00 % Vol.

EMPFOHLENE WEINLAGERUNG

3 Jahre in der Flasche, gelagert an einem kühlen, dunklen Ort.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt perfekt zu traditionellen venezianischen Gerichten wie Linguine mit Venusmuscheln und gebackenem Wolfsbarsch. Sehr empfehlenswert zu Vorspeisen, Risottos und Fisch.