

## Beldosso, Lugana DOC, BIO

MASI – Lugana, Venetien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Trebbiano di Lugana
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, aromatisch, ausdrucksstark
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	8 - 10°C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen mit Fisch, Risotto sowie leichten Pastagerichten, hellem Fleisch oder Pizza
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 20

### Charakteristik

Dieser Wein mit einer üppigen goldgelben Farbe überzeugt in der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure, die von feinen Mandelaromen ausbalanciert wird.

### Klima/Terroir

Die Weinberge des Lugana-Gebiets werden biologisch bewirtschaftet und erstrecken sich über die sanften Hügel im Süden des Gardasees, zwischen den Provinzen von Verona und Brescia. Die Böden bestehen aus altem Mergel, in dem sich im Laufe der Jahre Schichten von Lehmsediment gebildet haben. Diese Schichten setzen sich vorwiegend aus kalkhaltigem Ton und Kalkstein zusammen und sind reich an Mineralsalzen.

### Ausbau

Um einen Abstich des kalten Mostes zu gewährleisten, werden die leicht überreifen Trauben nach der Ernte sanft gepresst und die Temperatur danach schnell reduziert. Die alkoholische Gärung erfolgt ab 16°C in Edelstahltanks und endet bei 20°C. Die Lagerung findet 4 Monate auf der Hefe in Eichenfässern, mit wöchentlicher Entfernung dieser, statt. Der Ausbau findet zum größten Teil über 2 Monate in Edelstahl statt und wird durch einen kurzen Ausbau in Holzfässern abgerundet.

### Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Der Beldosso Lugana DOC ist der erste Wein aus ihrem italienischen Anbaugebiet mit der Auszeichnung BIO. Der Name Beldosso (dt. leichte Anhöhe) leitet sich von der Lage der Rebstöcke ab, da diese auf den sanft gewellten Anhöhen im Herzen des Anbaugebiets wachsen.



**MASI**®

