



Italien

## Weinprofil

### LUGANA RISERVA ,IL BEPI'

DOC 2014, Lombardei-Venetien



In der leicht hügeligen Landschaft am Südufer des Gardasees zwischen Peschiera del Garda und Desanzano del Garda liegt ein kleines, nur 700ha großes, Weinbaugebiet, in dem eine der ältesten Weißweinrebsorten Italiens angebaut wird.

Seit 1967 tragen die Weine aus der Trebbiano Rebe dieses Gebiets in den moränischen Hügeln des unteren Gardasees das Qualitätssiegel DOC und seit den 70-er Jahren kultiviert der Familienbetrieb La Rifra die für die Region typischen Rebsorten.

Für den Anbau von Weinbergen verwendet das Unternehmen keine Herbizide und hält sich streng an die Agrarumweltmaßnahme für Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Die Absicht von La Rifra ist es, die Produktion lokaler Weine zu fördern und zu entwickeln und die natürliche Umwelt zu respektieren, den Einsatz von landwirtschaftlichen Praktiken und Substanzen mit starken Auswirkungen auf das Gebiet und die Wasserressourcen zu vermeiden und die Landschaft und ihre Merkmale zu respektieren. Der Standort des Unternehmens erstreckt sich entlang der Grenze zwischen Lombardei und Venetien, auf den Hügeln am Gardasee. Die charakteristische Zusammensetzung des Bodens, lehmig und reich an Mineralsalzen, das milde Klima und die Nähe zum See tragen dazu bei, eine Weinproduktion von hoher Qualität zu erreichen. Die Trauben werden nach einer sorgfältigen manuellen Lese in kleinen Kisten einer sanften Pressung und einer kontrollierten Vinifikation unterzogen, um die besten Aromen und Aromen zu verstärken. Im Keller und im Weinberg versucht La Rifra, Tradition und Moderne zu verbinden, um einen Wein zu erhalten, der so natürlich wie möglich ist.

Winzer / Weingut: Rossi Emiliano / La Rifra ville  
Region: Lugana DOC, das Weinbaugebiet in der Nähe der Stadt Brescia liegt in der Lombardei, teilweise aber auch in Venetien / Italien  
Rebsorten: Trebbiano di Lugana von über 40 Jahre alten Rebstöcken  
Boden: lehmig, kalkhaltig und reich an Mineralsalzen  
Ausbau: traditionell, mit Temperaturregelung während der Gärung  
Alkohol: 13,5 % Vol.  
Säuregehalt: 6,9g/l  
Restsüße: 7g/l  
Optimaler Genuss: bei 10-12°C jetzt bis 2021  
Küche /Anlass: Vorspeisen, Fisch, Risotto und gereifter Käse



Guido Keller  
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B  
70597 STUTTGART-DEGERLOCH  
Telefon: 0711 / 6406869  
Telefax: 0711 / 6019087