



# W e i n - E x p e r t i s e



## **MASI Lunatio Lugana DOC (BIO und vegan friendly)** **Art.-Nr.: 12 53 60**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Lugana
JAHRGANG:	2019
KLASSIFIZIERUNG:	Lugana DOC
REBSORTE:	100% Trebbiano di Lugana
WEINERZEUGUNG:	Lagerung auf der Hefe für ca. 4 Monate bei einer kontrollierten Temperatur von 15 °C in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Fast transparente gelbe Farbe mit intensiven Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Wein leicht kräuterig abgerundet, begleitet von einer lebhaften Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal als Aperitif, begleitet er perfekt Vorspeisen und leichte Fischgerichte.
TRINKTEMPERATUR:	8 – 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  Restzucker: 3,2 g/l  Gesamtsäure: 5,50 g/l</i>

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Präsident Sandro Boscaini kümmert sich gemeinsam mit seiner Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario um den Ausbau internationaler Spitzenweine. Das Weingut Masi ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. So gilt Masi als Erfinder einer modernen Appassimento-Methode, der Doppelten Gärung, und baut damit seine Expertise in diesem traditionellen Herstellungsverfahren erfolgreich aus.

Obwohl Masi seit Jahrzehnten am Gardasee ansässig ist, haben sie erst jetzt mit dem Lunatio Lugana DOC ihr Portfolio um einen für diese Region typischen Wein erweitert. Das Weingut produzierte zunächst lediglich in Argentinien Weine nach ökologischem Anbau. Somit ist der Lunatio Lugana DOC der erste Wein aus ihrem italienischen Anbaugebiet mit der Auszeichnung BIO. Der Name Lunatio (lat. Mondmonat) leitet sich von dem vom Mondzyklus beeinflussten naturnahen und ökologischen Anbau-Rhythmus sowie den sanften Anhöhen des Terroirs ab.