
Il Lugana

Fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2016

Mål: 750 ml

Druer: Trebbiano di Lugana

Lidt om huset:

Den 45 hektar store ejendom er prydet med vinmarker og frodige kirsebærtræer, som giver brandet sit navn – La Collina dei Ciliegi (Kirsebærbjerg). La Collina dei Ciliegi er bedst kendt for sine dristige og intense røde vine såsom Amarone, Corvina og Valpolicella Superiore, Valpolicella Superiore Ripasso, og de friske og delikate hvidvine såsom Lugana og Garganega. Deres vine tilbyder kvalitet til både kendere og vin entusiaster.

Farve/Duft/Smag:

Lys strågul med gyldne nuancer. Duften er meget fin og kompleks, med hint af hvide blomster, tørret frugt og kandiseret frugt. Smagen er tør, elegant, behagelig, mineral fyldig og kraftig. Dens friskhed og alkohol indhold skaber en perfekt harmoni.

Fremstilling:

Stilken tages fra og druerne knuses, saften ligger derefter kort og koldt sammen med skindet. Blid pressning og en kontrolleret gærings temperatur på mellem 14°-16°C. Opbevaret på fine bærme i 5 måneder.

Gastronomi/Servering:

Denne struktureret vin passer perfekt til skaldyr, kød og fiske tartar. Delikat med frisk gedeost. Serveres bedst ved 10°-12°C.

