
W2B White fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2012

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Garganega, Trebbiano & Chardonnay

Lidt om huset:

“La Collina dei Ciliegi” vingård er født takket været familien Gianollises passion for jorden, dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktionsregler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

Farve/Duft/Smag:

I farven er denne vin flot strågul med lyse nuancer. I næsen er den meget frugtrig med noter af cirtus og hyldeblomster. Disse ting fortsætter i smagen, hvor den forbliver meget frisk og har en meget behagelig eftersmag.

Fremstilling:

Druerne bliver høstet i slutningen af september, hvorefter de bliver presset og dekaneret, inden fermentationen, som foregår ved 15°-18°. Til sidst bliver vinen lagret i ståltanke.

Gastronomi/Servering:

Denne friske hvidvin går, grundet sin smag, utrolig godt sammen med diverse forskellige retter, blandt andet med skønne pasta retter og skaldyrs og fiske anretninger. Vinen går også godt til forskelligt røget og tørret kød, samt til skønne modnet oste, prøv den derfor til tapas eller en god oste pølse anretning. Denne vin bør serveres ved 12°-14°.

