



LE MORETTE LUGANA BENEDICTUS DOC CRU

39140



Fisk, fed



Fisk, lys



Fjerkræ



Ost, mild

BESKRIVELSE

Lugana Benedictus

Le Morette

Valerio Zenato vineriet ligger på den smalle stribe land mellem den sydlige del af Gardasøen og Frassinosøen. Jorden i dette område finder sin oprindelse i Garda-gletcheren, som for millioner af år siden skabte Gardasøen. Jorden har en god saltholdighed pga. de rige mineralske aflejringer i leret. Klimaet er mildt pga. Garda-søen, som begrænser varmesvingningerne igennem året, hvorved der især skabes et gunstigt mikroklima for dyrkningen af vinranker og oliventræer.

Denne vin er udelukkende produceret af særligt udvalgte "Turbiana" druer, der har været udsat for mest muligt sollys. Efter presningen forbliver mosten i kontakt med drueskallerne en dag ved lav temperatur, for at frembringe særligt frugtagtige og aromatiske fornemmelser.

Vinen har en lys strågul farve med gyldne strejf. Aromaen er frisk med intense eksotiske frugtnoter og strejf af krydderier fra fadlagringen som f.eks. vanilje. Smagen er fyldig, frisk, frugtig og lang.

Velegnet som ledsager til f.eks. fisk, lyst kød, retter med ris i sauce og også gerne til milde oste.

Land

Italien

Region

Veneto

Distrikt

Lugana

Årgang

2021

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Trebbiano di Lugana

Anvendelse

Fisk, fed, Fisk, lys, Fjerkræ, Ost, milde

Drueandel

Trebbiano di Lugana 100%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Halv tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0