



LE MORETTE LUGANA RISERVA

39170



Aperitif



Asiatisk



Braiseret ret



Eksotisk mad



Fisk, fed

BESKRIVELSE

Lugana D.O.C. Riserva

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.

Det ægte udtryk af kombinationen mellem druesort og terroir, blev skabt på familiens historiske vinmarker med den højeste koncentration af ler. I mere end tre generationer har vinhuset studeret og udvalgt den lokale Turbiana sort, avlet og podet fra moder-vinstokke på over 100 år.

Lugana Doc Riserva, der fremstilles i begrænset oplag med nummererede flasker, bekræfter den særlige karakter i disse druer, som har været dyrket i området i århundreder.

Fremstillingsprocessen foregår med en langsom gæring ved kontrolleret temperatur og en lang lagringsperiode med gærresterne (sur lie), hvilket tilføjer vinen personlighed og elegance.

Man kan kun sætte stor pris på vinens lækre mineralske kvalitet og kompleksitet, hvilket bekræfter betydningen af de lerarter, der er så typiske for Lugana område.

Det er en autentisk, harmonisk vin af stor holdbarhed.

Land

Italien

Region

Veneto

Distrikt

Lugana

Årgang

2018

Alc %

13.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Trebbiano di Lugana

Anvendelse

Aperitif, Asiatiske retter, Braiseret retter, Eksotisk mad, Fisk, fed

Drueandel

Trebbiano di Lugana 100%

Lagring

Delvis fadlagret

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0