



BORGO SANLEO GARGANEGA VENETO

39300



Fjerkræ



Pasta



Risotto



Skaldyr

BESKRIVELSE

Borgo SanLeo

Garganega, Veneto

Denne grønne drue har sin oprindelse i Italien. Veneto er druens primæreområde. Man kan finde både gode og knap så heldige vine på netop denne drue. Det afgørende for kvaliteten er, som med så mange andre druer, hvor stort et udbytte den tvinges til at producere. Kendetegnede duftnoter for druen er typisk æble, mandel, blomster og citrus.

Borgo SanLeo Garganega har en medium dyb strågul farve med gyldne stråler. Aromaaen er frisk og frugtagtig, med antydninger af mandler og hyldeblomst. Smagen er velstruktureret og fyldig, med en tiltalende, ren eftersmag, hvor man finder antydninger af sommerfrugter og mandler.

Vinen er en fremragende aperitif, især for dem, der foretrækker en tør vin. Den går også godt med supper, krydrede pastaretter, risotto, fisk, skaldyr og grillet hvidt kød.

Land
Italien

Region
Veneto

Årgang
2018

Alc %
11.0

Lukning
Skruelåg

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Garganega

Anvendelse
Fjerkræ, Pasta, Risotto, Skaldyr

Druandel
Garganega 100 %

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin
Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0