

TOMMASI LE FORNACI Lugana DOC 0,75l

EAN 8004645359105 Kategorija Ramus vinas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Tommasi

 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Venetas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Turbiana

 **Brandinimas**
Brandinta plieno talpose

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Vynuogės atkeliauja iš istorinės Luganos zonos pietinėje Gardos ežero pakrantėje. Vynuogynai auginami „guyot“ metodu dviejuose skirtinguose dirvožemiuose: molingame, kuris suteikia vynui kūną ir struktūrą, ir smėlėtame, kuris prideda aromato ir elegancijos. Vynuogės kruopščiai renkamos, lėtai fermentuojamos kontroliuojamoje temperatūroje ir apie 3 mėnesius brandinamos ant nuosėdų ir mielių plieninėse talpyklose.

Aromatas

Aromatas ekspresyvus, juntami įvairūs tropiniai vaisiai, greipfrutai, geltonieji obuoliai, persikai, taip pat migdolų ir baltųjų gėlių užuominos.

Skonis

Vyno skonis gairus, tropiniai vaisiai juntami ir skonyje. Traški rūgštis atsiskleidžia geltonųjų obuolių natomis. Ilgame poskonyje juntamas vyno minerališkumas bei migdolų natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su įvairiais ryžių patiekalais, sriubomis, baltąja mėsa bei šviežiais sūriais. Rekomenduojama patiekti baltojo vyno taurėje 10-12C.