

TOMMASI LE FORNACI Rose Lugana DOC 0,75l

EAN 8004645359204 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Rausvasis

 **Gamintojas**
Tommasi

 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Venetas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Turbiana ir Rondinella

 **Brandinimas**
Brandinta plieno talpose 4 mėn.

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Išskirtinis vynas, atspindintis Gardos ežero terroir – sukurtas iš kruopščiai atrinktų Turbiana ir Rondinella vynuogių. Abi veislės skinamos vienu metu, trumpai maceruojamos, švelniai spaudžiamos, o gautas sultis fermentuojamos 10 dienų palaikant 15–18 °C temperatūrą. Po fermentacijos vynas 4 mėnesius brandinamas nerūdijančio plieno talpose, kad išlaikytų švarų, vaisišką ir elegantišką charakterį.

Aromatas

Aromatas subtilus, elegantiškas ir gaivus. Jame atsiskleidžia šviežių raudonųjų uogų – aviečių, braškių ir raudonųjų serbentų natos, kurias papildo prinokusių persikų ir baltųjų abrikosų užuominos. Jaučiami taip pat ir lengvi baltų gėlių akcentai, o švelnios citrusinių vaisių natos suteikia papildomos gaivos.

Skonis

Vynas pasižymi gaiviu ir subtiliai minerališku skoniu. Paletėje jaučiamos švelnios raudonųjų uogų – ypač braškių – užuominos, praturtintos lengvomis citrusinių vaisių natomis. Ilgai išliekančiame poskonyje juntamos laukinės braškės, serbentai bei rausvojo greipfruto užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su baltąja žuvimi, įvairiais Azijos virtuvės patiekalais, įvairiomis picomis ar kietaisiais sūriais. Rekomenduojame patiekti 10 – 12 °C baltojo vyno taurėje.