

TOMMASI

Tommasi Le Fornaci Lugana

Ved Lugana & Gardasjøen er jordsmonnet kalkholdig og med kompakte lag på lag av leire, området har en perfekt lett bris fra Gardasjøen og dette gir flotte vekstforhold til druen Turbiana. Lugana brer seg over regionene Lombardia og Veneto. Det er bratte fjellsider både på øst- og vestsiden av Gardasjøen, men i sørenden begynner det store slettelandet, og her i dette fantastiske landskapet ligger vinmarken "Le Fornaci". Det kan være vanskelig å se for seg at hele dette området var tildekket av tett myrskog "Selva Lucana" frem til 1400-tallet, da ble det bestemt at området skulle ryddes og kultiveres til vinmarker. Vinifikasjon: Manuell innhøsting. 5 dagers fermentering i ståltanker, og deretter 5 måneder lagring i ståltanker før flasketapping. Lys gul med grønn kant. Florale aromaer med et behagelig tropisk hint....

Horeca veil. eksl. mva: **229,49**

Fisk

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Turbiana 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Elegant og balansert med en frisk og mineralsk avslutning.

Vinmonopol nr	**9151701**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**5041918**	Vecturanummer	**128531**	Sukkerinnhold	**5 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Lugana**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**