

TOMMASI

Le Fornaci Lugana Riserva

Medium gyllengul. Rik, frisk duft av moden gul frukt, sitrus og blomster. Herlig smak av sitrus og delikat honning. Elegant ettersmak av vanilje og valnøtter. Flott, fyldig munnfølelse. Vinen får frem det beste fra Turbiana-druen og vinområdet ved Gardasjøen. Lugana Riserva er en perfekt kombinasjon av drue og terroir. Vinous Score: Le Fornaci Lugana Doc Riserva 2022 - 93p Manuell innhøsting av de beste klasene, myk pressing av hele klaser. Fermentering i ståltank i 10-12 dager. 75% modnes på ståltank og 25% på fransk 500L fat i 18 måneder, deretter blandes vinen for ytterligere 6 måneder lagring på flaske. Serveres 10-12˚C

Horeca veil. eksl. mva: **300,31**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Turbiana 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Smak av valnøtter og vanilje, lang avsluttning.

Vinmonopol nr	**13490501**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**-**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**4,4 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Lugana**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**