



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. 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 Nyhet november 2021.

VINMONOPOLET: **325,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **281,31**



Aperitiff/avec



Friskhet



Turbiana 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av valnøtter og vanilje, lang avslutning.

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	-