







Varenummer	1320
Indhold	75 cl.
Alkohol	12,0%
Dyrkning	økologisk
Lagring på	Ståltank
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	2022-2025
Servering ved	8-12 grader

Masseria Celentano "Biancalunga" Falanghina BIO DOP

Årgang: 2022
Region/by: Italien, Puglia, Lucera

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhuset

Puglia's nordlige kvalitetsvine ...

Vinene fra Masseria Celentano er resultatet af vinhusets ambitioner, passion og områdets velvillige jordbund og frugtbarhed, OG et mål om at styrke anerkendelsen af "Daunia" område. Masseria Celentano tager sit navn fra den smukke og meget gamle by Pietramontevrovino i Dauno bjergets højde (450 moh), og Longo familiens hjem gennem generationer. Vinhuset byder på de klassiske druer fra Puglia, og den lokale specialitet – en cuvée på Montepulciano, Bombino og Nero di Troia. Vinhuset er økologisk

Vinbeskrivelse

Elskelig elegance og frugtighed!

Puglia's ultimativt vigtigste hvidvinsdrue. Høsten er i starten af september. Falanghina yder flot i Puglias frodige jord - hele 120 g/ha. Kølig vinificering og kort lagring fastholder et stringent og elegant udtryk.

Halmgul vin med gyldne refleksioner; Intens, vedholdende og frugtrig aroma med noter af hvide blomster og en anelse balsamisk undertone. Vinen er udtryksfuld, tør, salt og meget harmonisk. Falanghinas naturlige mineralitet finder flot balance med den milde frugt.

Mad der matcher:

"Knitrende skøn vin, som er aldeles velegnet til et hyggeglas med venner på terrassen. Også fin til dine lettere fiskeretter, måske lidt røgede rejer eller hellefisk. Til middelhavets Anti Pasti og Tapas er det et must at have Biancalunga på bordet."



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk