



Varenummer: 1330

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,0%
Dyrkning	Organic
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	3
Gemmepotentiale	1-2 år
Serveringstemperatur	8-10

Alberto Longo "Le Valli" Bianco Bombino BIO IGT

Årgang: 2019/2021
Italien, Puglia, Lucera

Krop:	Let	<input type="checkbox"/>	Kraftig
Karakter:	Sød	<input type="checkbox"/>	Tør
Tanin:	Blød	<input type="checkbox"/>	Intens
Fad:	Elegant	<input type="checkbox"/>	Fyldig

Gusto fresco, intenso e persistente

Frisk og Sprød - Vinen er sammensat af 90% Bombino (meget lokal drue) og 10% Moscato. Bombino vinificeres i Puglia til en Strågul, fyldig, behagelig vin med en ren, stringent smag. Moscato giver vinene en god, frugtrig bund. Dermed får vinen en flot balance med fedme og en behagelig, tør eftersmag.

Mad der matcher

Elegant vin, som kan serveres som aperitif. Eller blot et glas, - "bare fordi"... De lette fiskeretter, som dampet hvid fisk, eller en risotto på asparges med skindstegt rødfisk, er en flot kombination. Vinsens tørhed matcher de fede fisk (laks, makrel...)

Det har taget lang tid og mange smagninger at finde et topkvalitet vinhus i Puglia. Regionen er præget af producenter af konsumvin, med primært fokus på kvantitet.

Jeg er derfor megastolt over at Alberto Longo's vine nu er i vinbutikken.

I generationer har familien arbejdet mod ypperlig kvalitet. Med passion, godt håndværk, stolte traditioner og hårdt arbejde er Alberto Longo lykket at skabe vine med Puglia's frugtrige skønhed, og med storslået vinøs kvalitet.



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk