



Alberto Longo

Le Fosette BIO DOC

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

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

Vinhuset

TOP kvalitet fra Puglia...

Jeg er derfor megastolt over at Alberto Longo's vine nu er i vinbutikken. Mødte Alberto ved en Gambero Rosso smagning, da han (igen) havde fået 3 Glas i vinguiden (højeste anmærkning) 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. Alberto har et særligt øje for de historiske, lokale druer - Nero di Troia, Bombino - ja selv Shiraz, som historisk har stor betydning for det sydlige Italien. HUSK: Nemogaarden forhandler også de 4 håndlavede pasta sorter fra vinhuset.

Vinbeskrivelse

Saltet mineralitet og fedme!

Mineralitet, stor fylde og kompleksitet. Vinen er skabt på den klassiske drue fra Campania - 100% Falanghina. Solid struktur, saftighed og god fedme i glasset. Skønne noter af sprød frugt. Vine fra det nordlige Puglia er af markant, høj kvalitet. Og Alberto Longo er meget tro mod de traditionsrige, lokale druer og måden de gennem generationer er vinificeret. Alberto Longo er ganske fremtrædende i Gambero Rosso - Italiens mest anerkendte vinguide. **der matcher:** "Den fyldige vin er skøn til skaldyr, retter med hvid fisk. Kan være røget hellefisk, eller skindstegt sandart. Måske serveret med rodfrugter, skåret julienne og dampet i lidt hvidvin OG en snas piskefløde. I mit vinunivers er det pragtfuld vin to gode, modne fastoste. Måske med lidt syltet hyben og en god kiks"



| | |
|-----------------|-----------------|
| Varenummer | |
| Indhold | 1331 |
| Alkohol | 75 cl. |
| Dyrkning | 13,5% |
| Lagring på | Biologico |
| Fadperiode | 10 mdr ståltank |
| Gemnepotentiale | 5 år+ |
| Servering ved | 8-12 grader |



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk