



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

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



Alberto Longo "4.7.7" Syrah IGT

Årgang: 2018
Italien, Puglia, Lucera

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

Varenummer: 1334

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Organic
Fadlagring på	Fransk eg
Fadperiode	12
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	14-18



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

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

Mesterlig flot og afbalanceret Syrah

Vinstokke fra 2002 på markerne Masseria Celentano, San Severo. Selektiv, manuel høst (Alberto Longo grønthøster ned til udnyttelse på blot 70 q/ha) i små kasser der sikrer at druerne ikke brister på vej til vinificeringen. Blid presning, så bitterhed fra kerner undgås. Maceration og gæring i ståltank i ca 20 dage med daglig overpumpning. Efter malolaktisk gæring i november, lagrer vinen i 12 måneder på franske egefade, – både Barriques (225 l.) og Tonneaux (450 l.) og mindst 18 måneder i flasken, før frigivelse. Vinen tager sit navn fra fødselsdatoen for lille Giovanni (4. juli 2007), den ældste søn af Alberto og Francesca, til hvem vinen er dedikeret. Alberto fortsætter den tradition, som hans bedsteforældre Giovanni og Adele har startet. Fra en streng udvælgelse af de bedste rækker i Celentano-gården er der siden januar 2014 grønthøstet med det formål at opnå et lavt udbytte af druer pr. vinstok. Vinen har tydelige noter af klassisk Syrah; røde bær, milde urter, vanilie fra egefad, – krydret! Rig, intens og aldelse omfavnende smag, med forbavsende mange lag og stor udvikling i eftersmagen. Et sandt mesterværk!!

Mad der matcher

SÅ, – kan du godt få tændt grillen!! Nu skal vi have de store bøffer og stege frem. Er du til Sous Vide, så prøv med en marinering af køddet i vacuum med citrus, hvidløg, smør og rosmarin. Afslut med kraftig grilning af kødskorpen; server med en sommerlig salat – også om vinteren. Masser af bær, ristede nødder, granatæble, grillede asparges og godt med basilikum. Afslut middagen med gode oste. Meget gerne blåskimmel, lagrede oste. Server med syltede valnødder, glacerede hasselnødder og glögg rosinerne fra sidst år....

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