



Varenummer: 1335

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,5%
Dyrkning	Organic
Fadlagring på	Fransk eg
Fadperiode	9
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	14-18

Alberto Longo "Le Cruste" Nero di Troia BIO IGT

Årgang: 2016/2019
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

Prisbelønnet specialitet fra Lucera

Vinstokke fra 2002 på markerne Masseria Celentano, San Severo. Selektiv, manuel høst (Alberto Longo grønthøster ned til udnyttelse på blot 65 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 min. 9 måneder på franske egefade, - både Barriques (225 l.) og Tonneaux (450 l.) og mindst 12 måneder i flasken, før frigivelse. En tæt, balsamisk fadlagret vin på en af Italiens ældst kendte druer - Nero di Troia. Karakteristiske aroma, - intens og vedholdende, med antydninger af brombær og moden blomme. Smagen er tæt og balsamiske, rig på søde og silkeagtige tanniner, masser af bær - og med en helt særlig delikat bitterhed og frugtsyre i en lang og vidunderlig eftersmag

Mad der matcher

En aldeles forrygende flot vin, som sagtens kan nydes - helt som den er, i gode venners lag. Server den som "forret", blot med lidt god Salumi, grissini og trøffelchips til. Samtalen bliver så dejlig flydende og hyggelig... Til hovedretten er det rødt kød, vildt - både som stegt, brassieret og grillet. Er du til Sous Vide, kan jeg anbefale kalvekæber. Jeg har selv, med stor succes, serveret Black Angus kæber, skabt i rødvisnglace i trykkogeren. Den lidt mere enkle løsning er servering af gode oste, - med alder, karakter og godt tilbehør som nødder, hyben og maltbrød

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