





Alberto Longo

Donnadele Rosato BIO DOC

Årgang: 2023
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

Sommerlig jordbær i næsen!

Den elegante og friske aperitif fra det nordlige Puglia med en skøøøøn bouquet af sommerens bærskabt på Puglias mest plantede drue, 100% Negroamaro . Gærer ved en kontrolleret temperatur, og efterfølgende vinificeret i stål, hvilket fremmer kontakt mellem most og skind, i omkring 18-24 timer. Vinen har blomster- og frugtagtige duftnoter og den friske og elegante smag, er krydret og med god struktur.

Mad der matcher:

Donnadele har frugtlig saftigheden, fylde og en specifik karakter. DET skal til for at rosé passer til sommerens skønne retter. Vinen er skabt til nyyyyydelse, måske med lidt chokoladedyppede jordbær. OG du kan sagtens sætte lidt røget fisk på bordet, serveret med fynsk rygeostsalat - økologisk rygeost, rørt med lidt fløde, salt, peber, snittede radisser og masser af purløg. Rugbrød, skøret i tynde skiver ristes i riiiiigelig smør på panden



| | |
|-----------------|-------------|
| Varenummer | 1340 |
| Indhold | 75 cl. |
| Alkohol | 13,0% |
| Dyrkning | Biologico |
| Lagring på | Stål |
| Fadperiode | 6-10 mdr |
| Gemnepotentiale | 2-3 år |
| Servering ved | 6-10 grader |



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk