

Latium Morini

Soave " Campo le Calle "

DOC 2014



Beskrivelse :

Latium Morini
Soave " Campo le Calle " DOC

Druerne kommer fra husets vinmark "Campo le calle" i Illasi.

Druerne " Garganega (100%) " håndplukkes i midten af oktober måned. Herefter tørres druerne let i ventilerede rum i 15 – 20 dage.

Herefter afstilles druerne og presses blidt i ca. 12 timer og mosten gæres derefter under temperaturkontrol ved 15 grader i ståltank i 20- 25 dage. Vinen stabiliseres og lagres nu inden den tappes på flaske, hvor den lagres endnu nogle måneder inden den frigives.

Vinen fremstår strågul med et skær af pink grapefrugt, mandarin og med en intens og kompleks duft med fine toner af frisk frugt som æble, fersken og eksotiske frugter.

Smagen er fyldig og behagelig med en lang eftersmag. Man fornemmer smagen af moden og let tørrede druer sammen med en god og velafbalanceret syre.

Vinen holder 14 % alkohol.

Vinen passer super godt til fyldige retter med fisk og lyst kød, samt milde eller mellemstærke oste eller blot som en lækker kold godbid på terrassen.

Vinen er klar til at blive drukket, når den frigives, men kan under de rette betingelser udemærket lagres i op til 6- 8 år.

Bør serveres køligt ved 10-12 grader og gerne i store glas.

| FACTS: | |
|------------|--|
| Producent | Azienda Agricola Latium Morini |
| Drue | Garganega 100% |
| Område | Veneto, Valpolicella |
| Land | Italien |
| Alkohol | 14% |
| Årgang | 2014 |
| Flaskestr. | 75 cl. |
| Proptype | Kork |
| Passer til | Fisk & fjerkrø , mellemstærke oste eller som ren hygge på terrassen. |