

Vinaioli

Selezione La Torre Lugana DOC



De zuidgrens van het **Gardameer**, op de grens tussen **Lombardije** (westkant) en **Veneto** (oostzijde), wordt gevormd door oude uitgestorven en uitgevlakte **vulkanen**. Daarop gedijen wijnranken van de betere Soave en de minder bekende maar meer interessante **Lugana**. Zeer **smaakvol**, en voor wie het lief heeft heel erg lekker **gerookt** met vaak een licht zwaveltje en minerale zouten van de vulkaan. Door deze aparte toets kunnen deze wijnen overigens zonder probleem bewaren.

De **reacties** op de wijnen van Citari **lopen heel erg uiteen**, van overheerlijk tot ronduit slecht: er zijn inderdaad proevers die het vulkanische karakter voor deze witte wijnen niet luchten. Zeg niet dat u niet gewaarschuwd was ...

100% **Trebbiano di Lugana**. Ondergrond is morene met kalk en klei, rijk van minerale zouten. Aanplant: 4.500 stokken/ha. Oogst valt midden oktober, **manuele pluk** in verschillende rondes. Na de gisting krijgt deze wijn nog een opvoeding van 7 maanden op roestvrije stalen tanks waarvan **6 maanden op zijn dode gistcellen**. Het alcoholpercentage na de gisting bedraagt 13%. Dan volgt de filtratie en botteling.

Licht **strogele** kleur met groene schakering in de rand bij jonge wijn, bij oudere wijn goudreflecties. Volle intense neus met aroma's van **witte bloemen en vers fruit met veel citrus**. In de structuur **complex, mineraal, fris en evenwichtig**. Zeer harmonieus!

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be