

# Vinaioli

## Vigneto La Conchiglia 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 aan minerale zouten. Aanplant: 5800stokken/ha. Oogst valt in de laatste week van september of begin 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**. Dan volgt de filtratie en botteling.

Licht **strogele** kleur met groene schakering in de rand bij jonge wijn, bij oudere wijn goudreflecties. Vers fruit in de neus met **appel en witte perzik**, na het walsen **citrusvruchten**. In de structuur fris en evenwichtig met een mooie balans tussen zuren en alcohol (13,5%).

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)