

## TOMMASI LE FORNACI Lugana DOC 0,75l

EAN 8004645359105 Kategorija Ramus vynos



**Spalva**  
Baltasis



**Gamintojas**  
Tommasi



**Šalis**  
Italija



**Regionas**  
Venetas



**Skonis**  
Sausas



**Vynuogių rūšis**  
Turbiana



**Brandinimas**  
Brandinta plieno talpose



**Tūris**  
0,75



**Stiprumas**  
12.5%



**Kiekis dėžutėje**  
6

### Gamybos ypatumai

Vynuogės atkeliauja iš istorinės Luganos zonos pietinėje Gardos ežero pakrantėje. Vynuogynai auginami „guyot“ metodu dviejuose skirtinguose dirvožemiuose: molingame, kuris suteikia vynui kūną ir struktūrą, ir smėlėtame, kuris prideda aromato ir elegancijos. Vynuogės kruopščiai renkamos, lėtai fermentuojamos kontroliuojamoje temperatūroje ir apie 3 mėnesius brandinamos ant nuosėdų ir mielių plieninėse talpyklose.

### Aromatas

Aromatas ekspresyvus, juntami įvairūs tropiniai vaisiai, greipfrutai, geltonieji obuoliai, persikai, taip pat migdolų ir baltųjų gėlių užuominos.

### Skonis

Vyno skonis gaivus, tropiniai vaisiai juntami ir skonyje. Traški rūgštis atsiskleidžia geltonųjų obuolių natomis. Ilgame poskonyje juntamas vyno minerališkumas bei migdolų natos.

### Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su įvairiais ryžių patiekalais, sriubomis, baltąja mėsa bei šviežiais sūriais. Rekomenduojama patiekti baltąjo vyno taurėje 10-12C.