

MONSORDO LANGHE BIANCO 2018

Art. nr CT2001

Pris 249 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling

Alkoholhalt 12%

Restsocker 8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Vinet är aromatiskt och fruktigt med inslag av gröna äpplen och vita blommor. Smaken är frisk och intensivt fruktig med inslag av gröna äpplen, päron, citron och nektar. Vinet är halvtorr men har en frisk syra som dämpar upplevelsen av sötman.

Tillverkning 40 % av druvorna macererar med skalen under jäsningen för att ge vinerna en generösare karaktär. Efter jäsningen vilar vinet på ståltank under 6 månader innan det buteljeras.

Lagring Drick nu eller kan lagras fram till 2025.

Passar till Sushi, skaldjur, kryddheta rätter eller till anklaver på brioche.

Information Total produktion är ca 3000 flaskor. Vinet har varit ekologiskt certifierat sedan årgång 2015.

Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbareco år 1970 som resan mot att bli en av Piemontes främsta producenter började på allvar. Vineriet Bricco Asili öppnade år 1973 och blev snart ett välkänt namn i regionen.

Cerettos stora styrka ligger i deras hängivenhet till vingården – både vad beträffar att arbeta med några av områdets bäst belägna vingårdar, men även vad gäller hänsyn till naturen och hållbar odling. Från årgång 2015 är samtliga viner ekologiskt certifierade. För Ceretto är det den enskilda vingårdens karaktär som ska stå i centrum i vinet.

