

Nero d'Avola Lagnusa



Complex en elegant met kers, pruim, braam, kaneel en kruidnagel.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

16,45 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Feudo Montoni](#)

Beschrijving

Feudo Montoni Lagnusa is de naam van de cru waar de druiven vandaan komen. In het Siciliaans betekent Lagnusa 'lui', refererend aan de lage opbrengst en hoge kwaliteit van de druiven. De wijnstokken zijn 35 jaar oud en komen van pre-phylloxera onderstammen. De bodem bestaat voornamelijk uit afwisselende lagen klei en zand. De druiven worden handmatig geoogst en de fermentatie vindt plaats in grote cementen cuves. De wijn rijpt hierna nog 20 maanden in de cementen cuves, 4 maanden in eikenhouten vaten en 4 maanden op de fles.

Een complexe neus met fruittonen en specerijen zoals kaneel. De wijn heeft een elegante structuur met een vleugje munt die frisheid geeft aan de zachte en sappige afdronk.

Wijn/spijs: heerlijk bij geroosterd vlees van de bbq, lamsschotel en oude gerijpte kazen.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

///