

Tommasi 'Le Fornaci' Lugana Riserva DOC

Briljante gouden highlights karakteriseren deze harmonieuze wijn samen met zijn intense, geëvolueerde aroma's. De rijke boeket melanges samen met frisse, minerale tonen van rijp geel fruit en de geconcentreerde smaak combineert bloemige en citrusachtige sensaties met delicate honingachtige tonen en een elegante afdronk van vanille en walnoten. De afdronk is lang, mondvullend, intrigerend en persistent.

Artikelnummer:	08535920
Land:	Italie
Oogstjaar:	2023
Streek:	Veneto
Appellatie:	Lugana Riserva DOC
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Turbiana
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Complex
Producent:	Tommasi Viticoltori
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Tommasi Viticoltori is gelegen in Pedemonte, een dorpje in het hart van de Valpolicella Classico-regio. Grootvader Giacomo Tommasi begon ooit met een kleine wijngaard, die zich inmiddels decennialang verder heeft ontwikkeld. De wijngaarden strekken zich uit over een landgoed van 205 hectare. 105 hectare bevindt zich in de Valpolicella Classico-regio, zoals op de prestigieuze heuvels van La Groletta, Conca d'Oro en Ca' Florian. De andere 100 hectare ligt in de Verona DOC-regio's. Deze wijngaarden zijn allen gezegend door moeder natuur met een fantastisch landschap en de perfecte groei omstandigheden.

Tommasi specialiseert zich al tientallen jaren met groot succes in de productie van de Amarone Classico, zonder twijfel de meest prestigieuze wijn uit de Valpolicella regio en één van de beste wijnen ter wereld. Gemaakt volgens de traditionele 'Appassimento' methode. Alleen de beste en meest rijpe trossen worden voor Amarone gebruikt. Na de oogst worden de druiven op kleine rekken gehangen in open gebouwen, waar ze door de koele herfst en winter bries indrogen tot februari. Ze verliezen daarbij ongeveer 50% van hun gewicht en de natuurlijke suikers worden geconcentreerd. Na de vergisting rijpt de wijn gedurende minimaal 3 jaar op Sloveens eiken vaten van 35 hl en daarna nog een jaar op fles. Tommasi is het voorbeeld van een succesvolle samensmelting van traditie, familie en vooruitstrevendheid met Italiaanse stijl en klasse.

Tommasi Lugana wordt gemaakt van Turbiana (ofwel Trebbiano di Lugana) druiven van de 'Le Fornaci' wijngaarden van de Tommasi familie in San Martino, de zone van Lugana ten zuiden van het Gardameer bij Sirmione. De wijngaarden staan beplant met hoge dichtheid, Guyot-getrainde wijnstokken. Eén perceel wijnstokken staat op kalksteengrond, met gevarieerde gelaagdheid en een forse klei inhoud; de andere twee hebben een zanderige samenstelling en zijn rijk aan leem. De druiven geselecteerd uit de kleiachtige bodem geven body en

structuur; de zandgrond, aan de andere kant, geeft aroma en elegantie.

Na het handmatig oogsten en het selecteren van de beste trossen vindt er een delicate, zachte persing plaats. Er is een strikt vinificatieprotocol waarbij fermentatie gedurende 10/12 dagen plaatsvindt in roestvrijstalen tanks, waarna 25% verfijnt in eiken vaten van 500 liter en 75% in roestvrijstalen tanks gedurende 18 maanden, alvorens te worden geblend, gebotteld en gerijpt voor nog 6 maanden op fles.

Briljante gouden highlights karakteriseren deze harmonieuze wijn samen met zijn intense, geëvolueerde aroma's. De rijke boeket melanges samen met frisse, minerale tonen van rijp geel fruit en de geconcentreerde smaak combineert bloemige en citrusachtige sensaties met delicate honingachtige tonen en een elegante afdronk van vanille en walnoten. De afdronk is lang, mondvullend, intrigerend en persistent.

Perfect om te combineren met typische smaken van het Gardameer als geroosterd brood besprenkeld met extra vergine olijfolie en gearomatiseerd met geraspte citroenschil, basilicumblaadjes en een paar olijven. De rijke smaak combineert ook goed met pastagerechten. milde belegen kazen, vleesgerechten, maar ook zeker zoetwatervis.