

MONSORDO LANGHE BIANCO D.O.C 2017

Art. nr: CT2001

Pris: 195,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Vita torra viner

Sortiment: Restaurang

Land: Italien

Producent: Ceretto

Druvor: Riesling

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 halvtorrt 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.

Alkoholhalt: 12% Restsocker: 8 g/l

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.

