

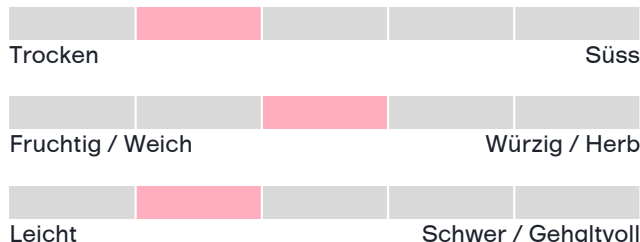


FIOR DI LUNA



Colli di Luni DOC, Lunae, Ligurien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase fein und zart mit Zitrusfrucht und blumigen Düften nach Weissdorn und Holunder. Am Gaumen frisch, wohlschmeckend und von guter Struktur.

Begleitend zu

Fisch, Geflügel oder auch zu Ratatouille

Vinifikation

Im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Traubensorten

Vermentino, Greco, Albarola

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

LUNAE

Paolo Bosoni wurde in einer Familie mit langer landwirtschaftlicher Tradition geboren. Wenn man ihn heute fragt, warum er Winzer geworden sei, gibt er zur Antwort, er sei am 25. September während der Weinlese geboren und mit Brot, Wein und Öl aufgewachsen. 1966, als er den Familien-Landwirtschaftsbetrieb erbte und beschloss, sich vor allem auf den Weinbau zu konzentrieren, gründete er die Cantina Lunae. Für den Namen liess er sich von der Stadt Luni inspirieren, einem antiken etruskischen und griechischen Hafen, welcher der Göttin des Mondes, Selene, geweiht war. Die Weinberge der Tenuta Lunae erstrecken sich von der Ebene südlich des Flusses Magra bis hin zu den Apuanischen Alpen in der Provinz La Spezia, an der Grenze zwischen Ligurien und der Toscana. Der Weinkeller hat sich auf einheimische Rebsorten spezialisiert, bei den weissen Vermentino, und neben dem Sangiovese den Pollera Nera bei den roten. Der Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera DOC, hat bereits zum siebten Jahr in Folge von Gambero Rosso die Höchstauszeichnung 3 Bicchieri bekommen!

<http://www.cantinelunae.it>