

La Spinona

LANGHE CHARDONNAY D.O.C.

2018

Højt oppe på en bakke med udsigt over landsbyen Barbaresco ligger vingården "La Spinona", hvor der i årtier er blevet produceret vin af familien Berutti. Gården ejes af Pietro Berutti, som kun er interesseret i at producere vine af druer, der dyrkes på egne vinmarker, hvor den fremragende kvalitet altid er i højsædet. "Lidt men godt" kunne være sloganet for denne vinkælder, hvor Berutti familien arbejder hårdt for den høje kvalitet. Etiketten La Spinona er lige så berømt som vinen. La Spinona er en særlig race af piemontesiske jagthunde, som Berutti opdrætter.

Langhe Chardonnay produceres af 100% Chardonnay druer. Druerne høstes manuelt i september. Vinen gærer i rustfri ståltanke ved 16-18 gr. c. i mindst 20 dage. Derefter lagres vinen i 6 mdr. på rustfri ståltanke og 6 mdr. på flaske.

Vinen fremstår bleg gylden med grønne reflekser. Den har en indbydende og duftende bouquet med blomster og antydning af citron og æble. Smagen er ren frugt, frisk og indbydende. Overraskende fyldig og fløjlsblød med en vedholdende og dvælende eftersmag. Forfriskende uden smag af fadlagring med en god balance mellem frugt og syre. Fremragende til skaldyr, lyst kød eller ost.

Alk. 13%



Premier Cru



72063018

Januar 2020