

Langhe Arneis 2019 Bosio

Valkoviini / Rypäleet: Arneis

14.95 €

Kuvaus

Arneis on paikallinen alkuperäinen rypälelajike, jolla on suuri luonne. Viinin valmistus on aloitettu 36 tunnin kylmämaseroinnilla kuorikontaktissa, jonka jälkeen viiniä on käytetty terästankeissa alhaisessa lämpötilassa 15 vuorokauden ajan. Ennen lopullista pullotusta viiniä on vielä kypsytetty sakkansa päällä 6 kuukauden ajan. Oljenkeltainen, eläväinen ja raikas viini. Tuoksussa hedelmää, päärynää ja kuukaisuutta. Maultaan raikkaan hedelmäinen ja miellyttävän hapokas, appelsiinin kuorta ja yrttisyttöä. Kuiva ja herkkä viini joka sopii oivallisesti aperitiiviksi sekä vaalealle kalalle. Rypäleet: Arneis 100 %.

Tuottaja

Luca Bosio

Luca Bosion viinitila sijaitsee aivan kuuluisan ja perinteikkään Langhen alueen keskellä. Tila on alkujaan Egidio ja Angela Bosion vuonna 1967 perustama ja kehittynyt vuosikymmenten aikana traditioiden perustalle, teknologiaa nykyaikaistaen. Kuten moni muukin hyvä maanviljelijä, niin Egidiokin askel askeleelta kasvatti tilaansa ja nöyrästi sekä sitkeästi kehitti tuotteiden laatuun perustuvaa tuotantoa. Nykyään tila käsittää yli 30 hehtaaria viiniviljelmiä ja palstat keskittyvät Santo Stefano Belbon, Castiglione Tinellan, Costigliole d'Astin ja Castagnole Lanzen alueille. Lisäksi tilalla käytetään ostorypäleitä Langan, Monferraton ja Roeron alueilta. Nykyään tilaa hoitavat Valter ja Rosella Bosio sekä heidän poikansa Luca, jolla on päävastuu viinin valmistuksesta.



Ruoka:

Tuotenumero: 2850115

Viinikoodi: 8032793971054

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: www.viinitukku.fi

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



VIINITUKKU