TENUTE LOMBARDO

Tenute Lombardo
2015 Eimi
Vino Rosso affinato in barrique - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Zeer intens purper. Geur van kruiden en vooral van zeer pittige zwarte peper. Volle smaak met lange finish.

Klimaat:

Het klimaat is typisch voor het centrum van Sicilië en is heet en droog, vooral tijdens het groeiseizoen heeft de streek een minimum aan neerslag en hoge temperaturen.

Ondergrond:

Kleiachtige bodem van kalksteen.

Vinificatie:

Centrum van Caltanissetta Sicilië C.da Cusatino agro tot 600 meter (SLM) in kleibodems van kalksteen. Druiven: Nero d'Avola 100% Oogsttijd: eind september met de hand. Malolactische gisting: uitgevoerd in roestvrij stalen tanks. Bewaring: In stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur 15 tot 18 °C Rijping: 12 maanden in houten vaten Gisting: Rood in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 28 °C gedurende 15 dagen

TENUTE LOMBARDO

Tenute Lombardo is gelegen in een prachtig, heuvelachtig landschap op 600m boven de zeespiegel. Ze bezitten hiermee een van de hoogstgelegen wijndomeinen van Sicilië, wat ze fier accentueren door aan hun witte en rode wijn de toevoeging 'Altura' te verschaffen (Nero d'Altura en Bianco d'Altura). Het zicht is hier magistraal en bij mooi weer kan je een groot deel van Sicilië overzien, van de hoge bergen van Madonie in het noordoosten over de Monte Cammarata in het Sicani-gebergte in het noordwesten tot de zee van Licata in het Zuiden. Gianfranco en Roberto Lombardo zijn de derde generatie die dit prachtige wijndomein weer nieuw leven inblazen. Er wordt voor niet minder dan de top van Sicilië gegaan en hun wijnen zijn dan ook ware juweeltjes te noemen. Door hun hoge ligging, grote afstand tot de zee en strenge productienormen spreiden ze een ongekende levendigheid en structuur tentoon die in dit hete en droge klimaat vrij uitzonderlijk is. 's Nachts en in de winter kunnen de temperaturen echter stevig zakken en verschaffen ze de druivelaars een betere ontwikkeling en langere bloeitijd. De wijnen etaleren dan ook een evenwicht en spanning die in deze contreien moeilijk te overtreffen valt. Nero d'Avola en Catarratto zijn hier de meest verbouwde soorten.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl