



Lemoss Glera Frizzante

Description

Lemoss vertelt de geschiedenis van mousserende wijn in Treviso, lang voordat men begon met het produceren van spumante volgens de Martinotti/Charmat-methode. Lemoss, wat in het Trevigianse dialect “de licht bruisende” betekent, is een natuurlijke mousserende wijn die op fles hergist zonder toegevoegde suikers. Deze wijn wordt gemaakt van Glera-druiven en geselecteerde gisten. De productiemethode, bekend als de “ancestrale methode”, omvat geen filtratie. De gisten blijven na de fermentatie in suspensie en bezinken op de bodem. Hierdoor wordt de wijn “col fondo” of “sur lie” genoemd, wat aangeeft dat de wijn op zijn eigen gisten rijpt.

Omschrijving

Lemoss Frizzante is een wijn met een intens aroma van broodkorst en acaciabloemen, verrijkt met hints van appel, citroen en grapefruit. Het is een frisse wijn met een goede structuur, die helder of licht troebel gedronken kan worden, afhankelijk van je voorkeur.

Drink bij

Lemoss is een frisse wijn, ideaal als aperitief of als begeleider van lichte gerechten met groenten en vis.

Rijping

2 maanden op fles na de herfermentatie

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Bubbels
2. Italië

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Italië

PA APPELLATIE

1. Trevenezie IGT

PA BEDRUIVING

1. Glera

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. lichte gerechten
3. lichte visgerechten

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2023

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. *