

# TENUTA LUISA, FRIULANO FRIULI



## OMSCHRIJVING

---

De wijn heeft een diepe strogele kleur, een bouquet van bloemige boventonen en een fruitige smaak die doet denken aan bittere amandelen. In de mond is de wijn resoluut droog, uitgebalanceerd door een lichte zuurgraad waardoor de wijn opvalt. De wijn is rond, vol en fluweelachtig.

## VINIFICATIE

---

De wijn ondergaat een inweking van de schillen bij lage temperatuur, gevolgd door een vergisting van 12 dagen in roestvrijstalen tanks en een korte tijd in het houten vat. De wijn ligt op zijn droesem gedurende 6 maanden en krijgt 2 maanden flesrijping voordat de wijn de kelder verlaat.

## VERKOOPARGUMENTEN

---

- De herkomst van de tocai-druif is onduidelijk. Volgens experts is de druif geïmporteerd uit Hongarije. Historische documenten suggereren anders.

## AANVULLENDE INFORMATIE

---

Druiven: Friulano  
Merk: Tenuta Luisa  
Land: Italië  
Streek: Friuli  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Smaakprofiel: Bloemig, Sappig, Verfijnd  
Alcohol percentage: 13.5