

VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUISA



Desiderium i Ferretti IGT del Friuli Isonzo

LUISA

Traubensorte: Chardonnay, Friulano, Sauvignon

Trinktemperatur: 10 – 12°C



Edel, edel

Davide, Michele und Eddi Luisa haben sich lange beraten, wie sie mich, den raffinierten und strukturierten Weissen mit der nötigen Frische, herstellen sollen. Ich sage nur: Chapeau, ihr habt es geschafft!

8 Monate lang reife ich auf der Hefe. Mein Chardonnay wird 8 Monde lang in Holzfässern verfeinert, um dann im Trio mit dem Friulano und dem Sauvignon assembliert zu werden.

Unsere letzte Etappe ist eine 3-monatige Pause in den Stahlfässern, um dann noch 2 Monate in der Flasche zu ruhen. Erst jetzt kann ich dich mit meinem langanhaltenden Nachgeschmack überzeugen.

Ich bin der passende Wein für **Apéros, Gemüsevorspeisen, Nudeln, Eierspeisen, fette Fischgerichte und helles Fleisch.**

Lass deine Wünsche wahr werden!