

LAMONE RISERVA

Der Lamone Riserva von Pelossi ist ein exquisiter Rotwein, der aus Merlot-Trauben von einem steilen Hang in Tenuta Colle di San Zeno, hinter dem Dorfkern von Lamone (nördlich von Lugano) auf einer Höhe von 380 Metern, stammt. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von 30 Jahren und gedeihen auf sandigem, steinigem Boden mit saurem PH-Wert. Die Trauben werden nach traditioneller Bordeaux-Manier vinifiziert, mit einer Maischegärung von über zwanzig Tagen in Eichenholz-Bottichen aus dem Bordeaux. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein zwei Jahre in zertifizierten Bordeaux-Barriques aus Frankreich, wobei 60-70% Neuholz und der Rest einmal gebrauchte Barriques sind. Der Lamone Riserva präsentiert sich in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen und verströmt einen intensiven Duft von reifen, schwarzen Beeren. Der Geschmack ist elegant, harmonisch und sehr komplex mit einem langen, anhaltenden Abgang. Die Aromen des Barrique-Ausbaus sind gut integriert und ergänzen die sortentypischen Merlot-Aromen perfekt. Genießen Sie diesen außergewöhnlichen Wein zu rotem Fleisch, Wild oder gereiftem Halbhartkäse. Mit zahlreichen Auszeichnungen wie Goldmedaillen bei verschiedenen renommierten Wettbewerben, ist der Lamone Riserva ein

Wein von besonderer Qualität, der es wert ist, für 10-15 Jahre gelagert zu werden. Servieren Sie ihn bei 17-18°C und erleben Sie ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.