



Etél I.G.T.

Type	Droge rosé
Stijl	Medium bodied
Wijnhuis	Lornano
Regio	Toscane
Subregio	Chianti Classico
Druif	Sangiovese
Grondsoort	Kalksteen, Leisteen, Zand
Jaartal	2020
Pairings	Aperitief
Inhoud	0.75L
Alcohol	13.5%



Etél van Lornano is vernoemd naar de dochter van Nicolo, de eigenaar van Lornano. Het is een vrolijke en soepele rosé met verleidelijke tonen van citrus en bloemen. De druiven voor Etél worden met de hand geplukt tijdens twee verschillende oogsten, één medio september en één medio oktober. Na zorgvuldig te zijn ontsteeld, worden de druiven gevinifieerd in moderne roestvrijstalen tanks. Hier ondergaan ze een maceratie van 4-6 uur op de schil bij een temperatuur van ongeveer 5° Celsius. De resulterende most wordt vervolgens overgebracht naar andere roestvrijstalen tanks om te fermenteren bij een gecontroleerde temperatuur van 18° Celsius. Etél heeft een licht roze kleur en onthult direct zijn persoonlijkheid. De neus is fruitig, met citrustonen van druivenfruit en delicate bloemige hints zoals roos. In de mond biedt Etél een lange persistentie, met een overtuigende grapefruitnoot in de afdronk die deze wijn een buitengewone smaak-olfactorische samenhang geeft. De frisheid maakt elke slok sappig en verfrissend. Laat je verleiden door de levendige charme van Etél, een perfecte metgezel voor elk moment van genot bij Lornano. Serveertemperatuur: 8-10° C