



La Lastra DOCG Vernaccia di San Gimignano Riserva

La Lastra is een domein dat het levenslicht zag in 1994 in het hartje van Toscane, San Gimignano, door een hecht team van vrienden. Renato Spanu (agronoom), Nadia Betti (coördinator), Enrico Paternoster (oenoloog) en Christian Betti (wijnmaker). La Lastra bezit 6 hectaren verdeeld over 4 wijngaarden met een Zuid-Oost en Zuid-Westelijke expositie.

De terroir bestaat vooral uit klei en leisteen waardoor de wijnen een typische mineraliteit hebben en ver dragen. Met een dagdagelijkse focus op het respect voor de natuur en een lange termijnvisie slaagt La Lastra erin om Vernaccia naar een hoger niveau te tillen. Er zijn slechts weinig houtgelagerde Vernaccia-wijnen produceren die ons echt boeien, want vaak is het houtgebruik te ver doorgedreven.

Bij La Lastra is het evenwel mooi gedoseerd. De helft rijpt voor 6 maanden in barriques, waarvan grotendeels gebruikte vaten. De andere helft rijpt gewoon op inoxen cuves. Nadien worden de twee zorgvuldig geblend en rijpt de wijn nog 12 maanden verder op fles, alvorens de markt te betreden.

Appellatie: Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG

Regio: Toscana

Druivenrassen: Vernaccia 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Frisse kruiden, tropisch fruit, citrus en licht gebrande aroma's.

Smaak: Gestructureerde, krachtige wijn met terugkerende fruittoetsen, een aangename mineraliteit en elegante afdronk.

Serveren bij: Rijke visgerechten, wit vlees, gevogelte, kruidige gerechten.