

## **Tenuta Muscazega-Nebbiolo di Luras (<http://www.tenutamuscazega.it>)**

Muscazega is een landgoed/wijngaard van ongeveer 2 ha, in Noordoost Sardinië. Sinds 2006 heeft de eigenaar het landgoed met veel passie omgevormd tot een modern en efficiënt wijnbedrijf. De Nebbiolo stokken werden 150 jaar geleden uit Piëmonte ingevoerd. Momenteel leveren deze schitterende wijnen, waarbij vele Barolo's verbleken. Zo proefde u de Nebbiolo nog nooit!



### **Muscazega Colli del Limbara IGT 2012**

100% Nebbiolo di Luras

**Productie:** 60Hl/ha

**Vinificatie:** selectie van de druiven, zachte persing en maceratie en gisting op eiken vaten. Malolactische gisting.

**Rijping:** minimaal 1 jaar in inox tanks en verdere verfijning op de fles voor een 2 à 3 maanden.

**Analyse:** een intense robijnrode kleur, fruitige aroma's met kruidige toetsen, een volle en harmonieuze smaak.

**Serveren op:** 18°C.

**Foodpairing:** combineert enorm goed met gebraad, rood vlees en wild.

**Tip:** laat de wijn 2u op voorhand ademen of decanteer een halfuur voor serveren.



### **Topcuvée: Muscazega Lunas Colli del Limbara IGT 2012**

100% Nebbiolo di Luras

**Productie:** 8Hl/ha

**Vinificatie:** selectie van de druiven, zachte persing en maceratie en gisting op eiken vaten. Malolactische gisting.

**Rijping:** minimaal 1 jaar en verdere verfijning op de fles voor 1 à 2 jaren.

**Analyse:** granaatrode kleur met oranje reflecties, aroma's gekarakteriseerd door kruidige toetsen en hints van cacao, een volle en ronde smaak.

**Serveren op:** 18°C.

**Foodpairing:** combineert enorm goed met gebraad, rood vlees en wild.

**Tip:** laat de wijn 2u op voorhand ademen of decanteer een halfuur voor serveren.