

Chardonnay IGT trocken Cantina di Custoza



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

Cantina di Custoza, Custoza

Die Kellerei Cantina di Custoza wurde 1968 auf Initiative der hiesigen Winzer gegründet. Die Winzer beliefern die Genossenschaft mit Lesegut, das vorwiegend auf den Moränenhügeln südlich des Gardasees gelegen, angebaut wird. Die sachkundige Arbeit in den Weinbergen wird durch die moderne Technologie der Kellerei perfektioniert.

Anbauzone Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Kordonerziehung

REBSORTE

100% Chardonnay

QUALITÄT

IGT

BODENART

Moränenböden, steinig und sandig

VINIFIZIERUNG

Ausbau Stahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Helle strohgelbe Farbe

Duft:

Intensive fruchtige Aromen, leicht nach Banane

Geschmack:

Frisch, elegant, vollmundig, ausgewogene Struktur, lange Persistenz

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Leichte exotische Aromen, milde Säure

Die Trauben für diesen Chardonnay reifen auf den sanften Hügeln, die das südliche Gardaseegebiet abschließen. Hier können sie die Kraft und Eigenheit dieser Region, die für den Weinbau weithin bekannt ist, in sich aufnehmen. Nährstoffreiche Böden und ein mildes, gemäßigtes Klima geben diesem Chardonnay seinen leichten typischen Geschmack.

WEINANALYSE

Alkohol 12,0 % vol.

R-Zucker 6,5 g/l

Säure 5,5 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein hervorragender Begleiter von Geflügel und Meeresfrüchte.

AUSZEICHUNGEN

Nimmt nicht an Wettbewerben teil.