

Chardonnay Torre dei Vescovi DOC trocken Cantine Vitevis-Colli Vicentini



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

Cantine Vitevis, Montecchio

2015 entsteht aus der Fusion dreier Traditionshäuser des Vicentino die Cantine Vitevis. Diese Bündelung der Ressourcen erlaubt es jedem der drei Weinhäuser, sich verstärkt auf seine Kernkompetenzen zu konzentrieren. Der Hauptsitz der neu entstandenen Winzervereinigung wurde in Montecchio Maggiore angesiedelt, im Stammhaus der ehemaligen Cantina Colli Vicentini. Eingebettet in die herrliche Landschaft am Fuße der Colli Berici nahe Vicenza laufen alle Fäden zusammen.

Hügellagen der Provinz Vicenza 100-200m ü.d.M.

Erziehungssystem: Guyot

REBSORTE

100% Chardonnay

QUALITÄT

DOC

BODENART

Lehm- & kalkhaltiger Untergrund

VINIFIZIERUNG

Ausbau 6 Mo. auf der Feinhefe

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Leuchtende strohgelbe Farbe

Duft:

Zarte Aromen wie vollreifen Zitrusfrüchten, saftigen Aprikosen, etwas Kiwi

Geschmack:

Saftige Frucht mit elegantem Schmelz und milder Fruchtsäurestruktur

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Leicht exotische Frucht, besonders trocken, milde Säure

Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Eine DNA-Analyse ergab, dass die Rebe eine natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc/Heunisch ist. Weltweit sind ca. 175.000 Hektar Rebfläche mit Chardonnay bestockt. Damit liegt er in der Rangliste der meist angebauten Rebsorten auf Platz 8.

WEINANALYSE

Alkohol 13,0 % vol.

R-Zucker 2,1 g/l

Säure 6,2 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

8-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt ideal zu Fischgerichten mit Sahneseife sowie zu hellen Fleischgerichten und milden Käse.

AUSZEICHUNGEN

Nimmt nicht an Wettbewerben teil.