

Torre Pieve chardonnay veneto

Een volle Chardonnay, met veel elegantie en complexiteit verkregen uit drie verschillende klonen. Vinificatie uitgevoerd door gisting en een lang, op kamertemperatuur, veroudering door rijpingsproces.

Stro-geel van kleur, kristalhelder met een tint van groen. Intense geur, typisch van Chardonnay en een aroma van vers fruit. Subtiële vanille geuren vervagen in exotische geuren van ananas, banaan en citrus en dan afgewerkt met hazelnoten en gesmolten boter. De wijn heeft een uitstekende en elegante verfijnde structuur en is in goed evenwicht tussen zuurgraad en smaak.

Classificatie:

Chardonnay Veronese
Indicazione Geografica Tipica

Filosofie:

Een wijn uit een internationaal ras met een sterke uitdrukking van het lokale terroir

Wijnbouwgebied:

Tenuta Santa Maria alla Pieve, gelegen in de Vallei d'Ilasi, 10 mijl ten oosten van Verona, met de wijngaarden van Noord naar Zuid gelegen op een licht glooiende heuvel.

Grondsoort:

Vooral klei met diepe kalkhoudende lagen

Rassen:

100% Chardonnay

Wijnbouwgebied:

Rammed cord, 9500 wijnstokken per hectare

Jaar geplant:

1990/1993

Wijngaardbeheer:

Als gevolg van de hoge dichtheid van de wijnstokken wordt meer dan 70% van het beheer van de wijngaarden mechanisch uitgevoerd. Het selecteren van de knoppen, het dunner worden van de druivenclusters wordt in het midden van juli met de hand gedaan.

Oogst, vinificatie en veroudering:

De druiven, geplukt in de eerste helft van September, komen in de pers, nadat de druiven een paar graden worden afgekoeld. De most wordt met rust gelaten om te splitsen van de sedimenten voordat er begonnen wordt met de volgende fase van de vinificatie. Vervolgens wordt 50% gefermenteerd en gerijpt in het nieuwe allier rijpingsprocédé gedurende 150-180 dagen, terwijl de resterende 50% is gefermenteerd en bij een gecontroleerde temperatuur in stalen containers gerijpt. In februari en maart, na de oogst, zijn de twee wijnen samengesteld en opgeslagen op een ideale temperatuur en voor nog eens zes maanden met rust gelaten. Na het bottelen, wordt de wijn nog vier maanden gerijpt voordat deze wordt vrijgegeven.

Serveertemperatuur:

12°-13°C

Serveren bij:

Lichte hors-d'oeuvres, pasta en vis



13,5% VOL.

