



SAUTER

WIJNEN



Cantina Colli Vicentini Chardonnay 2023 Vicenza DOC

Kleur

Fris bleekgroen met een zilveren gloed.

Neus

Heerlijk schone, zuivere neus. Dit is Chardonnay in uiterst pure vorm, verschoond van effecten van rijping op eikenhout. Eerder groen dan geel fruit, dus appel, kiwi en kruisbes. Ook wat natuurzeep en gelei van kweeper. Ongekend zuiver, zoals we dat ook herkennen in Chardonnays uit de noordelijke Franse wijngebieden (Chablis, Champagne).

Smaak

Ranke en opvallend milde aanzet. Pas later, wanneer de wijn de mond heeft verlaten, krijgen de frisse zuren een podium. Volop sap, verfijnd en ruim voldoende spanning. Ook in de finale weer dat loepzuivere, dit is echt beendroog.

Bodem

De druiven zijn afkomstig van percelen gelegen in de provincie Vicenza. De hoogte van de wijngaarden is zo'n 100-200 meter boven zeeniveau. De bodem is er rijp aan klei en kalk.

Vinificatie

De druiven worden ontsleed en dan zacht gekneusd. Vergisting in RVS cuves met temperatuurcontrole. De wijn blijft gedurende 6 maanden in contact met de fijne gistsporen voor extra extractie.

Culinair

Sympathieke all-round Chardonnay, dus breed inzetbaar: alle visgerechten, pasta's met zeevruchten, wit vlees (gevogelte en kalf), vegetarische gerechten op basis van krachtig smakende, krokant gebleven groenten en een vrij breed palet aan kazen.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75