PLOZZA
wine-group

2021 Chardonnay 14. Sett. IGT

Teresa Manara Cantele

Produzent	**Cantele**
Herkunft	**Puglia, Italien**
Traubensorten	**Chardonnay**
Flaschengrösse	**75 cl**

Weinbeschrieb

Intensives Strohgelb, das von grünen und goldenen Nuancen durchzogen ist. Der anfänglich würzige Geruch öffnet sich zu einem überquellenden Duftfächer mit blumigen und fruchtigen Noten. Holunder, weisser Pfirsich, Mispel, Mandel und Haselnuss. Im Geschmack seidig, samtig und schmeichelnd, gestützt durch die frische Säure und die süsse Würze des Holzes. Das Finale beeindruckt durch seine extreme Länge und vermittelt dem Verkoster die Besonderheit des Terroirs.

Vinifikation und Ausbau

Nach dem Anpressen und sanften Keltern wird der Most auf 10°c abgekühlt, damit er sich auf natürliche Weise klärt. Der erste Teil der alkoholischen Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern, wobei die Temperatur immer unter 15°C gehalten wird. Der sich in Gärung befindende Most wird schliesslich in Barriques umgefüllt, wo er die Fermentation abschliesst. Nach der Gärung lagert der Wein für circa 8 Monate auf der Hefe in Barriques aus französischer Eiche.

Passt zu

würzig zubereitetem Fisch, Gemüse, weissem Fleisch bis hin zu Käse. Aber auch zu Frittiertem und vor allem zu Pilzgerichten.