



Wijnfiche

Baldovino Bianco | IGP Terre Siciliane Chardonnay Italië (SICILIA) – 2022

Domein

Baldovino

Opgericht in 1887, met al vijf generaties lang een constante doelstelling: kwaliteit. Het bedrijf is gevestigd in Milazzo in het Noord-oostelijke deel van Sicilië, aan de Tyrreense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden. Het bijzondere grondgebied verandert abrupt van kustvlakte in hoge heuvels. Sinds 1999 is de wijnkelder volledig gemoderniseerd met de meest geavanceerde technologieën. Elke wijn is het resultaat van historisch onderzoek van tradities gecombineerd met technologische oplossingen.

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst en geselecteerd. Het persen, voorafgegaan door ontristen, wordt uitgevoerd met membraanpersen die de garantie bieden zacht te knijpen, wat de kwaliteit van het sap ten goede komt. Fermentatie wordt uitgevoerd aan een gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt nog twee maanden in de fles, alvorens op de markt te komen. Restsuiker < 2 g/L.

Smaak

De kleur is helder strogeel, met groene fonkelingen. De wijn heeft een elegant bouquet van tropisch fruit, dankzij het warme klimaat: ananas, banaan, mango en papaya. In de mond is de wijn vol en fris met aangename zuurtjes en een harmonieuze finale.

Gerechten

Voorgerechten | wit vlees | Vis - lichte visgerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

