Wijnfiche



Baldovino Bianco | IGP Terre Siciliane Chardonnay Italie (SICILIA) — 2022

Domaine

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.

Vinification

Les raisins sont récoltés et sélectionnés manuellement. Le pressage, précédé du dérangement, est effectué avec des presses à membrane offrant la garantie presser doucement, ce qui améliore la qualité du jus. La fermentation est réalisée à une température contrôlée. Le vin mûrit encore deux mois en bouteille avant d'être commercialisé. Sucre résiduel <2 g/l.

Dégustation

La couleur est jaune paille clair, avec des étincelles vertes. Le vin présente un élégant bouquet de fruits tropicaux, grâce au climat chaud: ananas, banane, mangue et papaye. En bouche, le vin est plein et frais avec des acides agréables et une finale harmonieuse.

Mets adaptées

Entrée | Viande blanche | Poisson - plat léger | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay Viticulture: Traditionnel Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

