

## Rapitalà Chardonnay Conte Hugues Terre Siciliane IGT | BIO

**Proefnotitie:** Diep goudgele kleur met aroma's van perzik, abrikoos, geroosterd brood en vanille. Zet zacht en vol in met tonen van boter, exotisch fruit en vanille. Met een lange afdrank.

**Specificaties:**

<b>Producent</b>	Rapitalà
<b>Druivensoorten</b>	100% chardonnay
<b>Land van herkomst</b>	Italië
<b>Streek / Gebied</b>	Sicilië
<b>Sluiting</b>	Kurk
<b>Categorie</b>	Wit
<b>Alcoholpercentage</b>	14%

**Smaakprofiel:** perzik, geroosterd brood, vanille



**Vinificatie:** De alcoholische vergisting begint op roestvrijstalen tanks. Nadat de vergisting voor 2/3 af is wordt de wijn overgepompt naar Frans eikenhouten fusten waar deze voor 10 maanden verblijft in contact met de gistcellen. Na botteling verblijft de fles minimaal 3 maanden in de kelder om te rijpen.

**Wijn & spijs:** Heerlijk bij witte vleesgerechten, schelpdieren, gerookte visgerechten, foie gras.

**Awards:** **94/100 pnt.** – Robert Parker, Wine Advocate  
**92/100 pnt.** – Decanter  
**89/100 pnt.** – James Suckling

“Een onvervalste, houtgerijpte, dikke Chardonnay met tropisch fruit, vanille, kokos en standvastige zuren. Versgerookte warme zalm, pittige curry, kaas met rode korst: deze Siciliaanse Chardonnay doet vrolijk mee. Ook een ideale witte wijn voor als het 's avonds laat opeens kouder is dan je verwachtte.” – **Winelife**

- \*\*\*\*(\*) – max. 5 sterren. “Abrikozen, vanille, hout, bloemen. Rijk en rijp, goed droog, grip.” – **Perswijn**

- “Het grote werk van Rapitalà. Met gouden guirlandes omhangen bianco. Nadere bestudering onthult tropische vruchten, stroopwafeltjes, bitterkoekjes, gedroogde gele vruchten, gebakken banaan en dubbel geslagen room. Eikenhout, nauwelijks zuren. Inderdaad, voor de liefhebbers van het vollere model”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 9**

**Achtergrondinformatie:** De Conte Hugues is een prachtige Chardonnay die het familiewapen mag dragen, ter ere van de oprichter van Tenuta Rapitalà.

*‘In fact, the Count Hugues Bernard de la Gatinais was one of the first to grow Chardonnay in Italy and, believing in its potential, he made it become a unique wine with a rich personality, symbol of the estate.’*



Tenuta Rapitalà omvat 225 hectaren wijngaarden gelegen in het hart van Sicilië. Hier waren het de ouders van de huidige eigenaar graaf Laurent Bernard De La Gatinais die in 1968 het wijnhuis startten. Dankzij de Franse roots van de vader van graaf Laurent Bernard De La Gatinais, was Rapitalà het eerste Siciliaanse wijnhuis dat internationale druiven aanplantten. Tegenwoordig staat het wijnhuis bekend om zijn hoge kwaliteit en diversiteit aan wijnen waarbij traditie en vernieuwing hand in hand gaan. Naast wijnmaker Silvio Centonze die verantwoordelijk is voor de kelder, werkt landbouwkundige Ignazio Arena in de wijngaarden. Beiden willen zo milieu vriendelijk mogelijk te werk gaan. Om dit te bereiken, wordt er gebruik gemaakt van hernieuwbare energie afkomstig van windmolens die zich bevinden op de top van de heuvels rondom het huis.

De naam Rapitalà is afgeleid uit het Arabisch en betekent land van god. Arabische teksten en architectuur zijn nog veel te vinden op Sicilië doordat het eiland in het verleden Saraceens is geweest.