

Castello Monaci Símera Chardonnay Salento IGT

Proefnotitie: Strogeel van kleur met groene tinten. Royale aroma's in de neus van tropisch fruit (ananas, grapefruit, sinaasappel en mandarijn) en gedroogd fruit. Fluweelzacht in de mond, fris en mondvullend.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: Fluweelzacht, tropisch fruit, fris

Vinificatie: Na de oogst ondergaan de druiven een zachte kneuzing en persing. Vervolgens worden de druiven gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur (12°C), in RVS tanks.

Wijn & spijs: Drink deze wijn bij risotto met zeevruchten, voorgerechten op basis van vis of groenten, wit vlees, vis en schaaldieren.

Awards: GEUR: peer, meloen, perzik, citrus
SMAAK: zacht en sappig, milde zuren, lekker
4/5 sterren - Perswijn

Achtergrondinformatie: De Símera Chardonnay is de eerste witte wijn in de geschiedenis van Castello Monaci. De naam is afgeleid van het Griekse woord voor "vandaag". Een verwijzing naar de alledaagse, veelzijdige wijn die geschikt is voor alle gelegenheden.

Castello Monaci is in 1970 opgericht. Niet ver van Lecce, dichtbij de zee, aan de weg naar Taranto, bij de poorten van Salice Salentino, bevinden zich eeuwenoude olijfboom- en wijngaarden rondom het Castello Monaci. Wijnmaker Leonardo Sergio gebruikt veelal inheemse druivenrassen als de primitivo, negroamaro en malvasia nera. De wijnen kenmerken zich door een hoge kwaliteit, volle en rijpe smaken van zongedroogd fruit met een heerlijke kruidigheid. Castello Monaci werkt zoveel mogelijk natuurlijk en is onderdeel van de 'slow wine' beweging. De wijngaarden pal naast de zee gelegen en het klimaat zorgen ervoor dat de druiven op een natuurlijke manier beschermt worden tegen ziekten. Het kasteel in het midden gelegen is behalve de wijnkelder ook een van de meest populaire trouwlocaties van Italië.

