



Nodo d'Amore Bianco Trevenezie

Omschrijving

De wijn is strogeel met intrigerende groen-gouden reflecties. Omhullend en intens in de neus met tropische tonen van ananas, mango en banaan. Hints van tomatenbladeren die worden afgewisseld met zoete sensaties van gekonfijte citroen, vanille en meidoorn. In de mond is hij rijk, complex, verrassend citrus-achtig met een minerale en aanhoudende afdronk.

Een witte wijn met een volle body, intens en diep net als het liefdesverhaal dat ook in het familiewapen zichtbaar is. Net als de drie knopen in het wapen, bestaat deze wijn uit drie druivenrassen. Garganega, Sauvignon Blanc en Chardonnay. Alle drie uit verschillende gebieden uit de Trevenezie appellatie.

Druivensoort(en)

55% Garganega, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

Vinificatie

De druiven worden met de hand geogst van begin september voor Chardonnay en Sauvignon Blanc, tot en met eind september voor Garganega. Het ontstelen, zacht persen en crio maceratie vindt plaats onder een temperatuur van 10 graden celsius voor gedurende 2 tot 3 dagen. Gevolgd door een lange fermentatie in roestvrijstalen tanks met een temperatuur van 17 tot 20 graden. De gisting wordt voor 30% voltooid in nieuwe barriques door batonnage. Rijping in 30% nieuwe Franse eiken barriques, 70% in roestvrijstalen tanks om de frisheid te behouden.

Herkomst

Wijngaard locatie: Triveneto (Veneto, Trentino). Bodemsoort: vulcanisch, kalkhoudend.

Eettips

Het contrast tussen zacht- en kruidigheid geeft de wijn een gastronomische veelzijdigheid die hem geschikt maakt voor zowel combinaties met eenvoudige gerechten, zoals een zeebaars in zout, als ook voor meer complexe gerechten als kruidige gerechten in zoetzure saus uit de Aziatische keuken.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0390560
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2017
Streek:	Veneto
Appellatie:	IGT Trevenezie
Wijnhuis:	Farina