

Farina Nodo d'Amore Bianco Trevenezie

Omschrijving

De wijn is strogeel met intrigerende groen-gouden reflecties. 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 citrusachtig met een minerale en aanhoudende afdrank.

Druivensoort(en)

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

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst 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 vergisting wordt voor 30% voltooid in nieuwe barriques met 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 kruidige zachtheid en fruitige power geeft de wijn een gastronomische veelzijdigheid die hem geschikt maakt voor combinaties met gerechten, zoals een zeebaars in zoutkorst, als ook voor meer complexe gerechten als pittige gerechten in zoetzure saus uit de Aziatische keuken.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0390561
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2018
Streek:	Veneto
Appellatie:	IGT Trevenezie
Wijnhuis:	Farina

