

# Tarucco Chardonnay IGP - Bio

**Producteur :** Azienda Agricola Geraci

**Appellation :** Blanc - Bianco IGP Terre Siciliane

**Millésime :** 2013

**Lieu de production :** Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

**Cépages :** Chardonnay 100%

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** Pressurage doux des raisins suivi d'une fermentation de 70% dans des cuves en inox. L'autre partie poursuit son affinement sur lies dans des tonneaux de chêne français pour un minimum de 7 mois. Le vin est ensuite encore affiné au minimum un mois en bouteille.

**Rendement :** 4.500 kg/ha - Environ 1 kg par plante

**Description :** Jaune paille avec un bouquet intense et raffiné. Ce vin délicatement épicé évolue sur des notes de fruits tropicaux et de fruits à chair blanche avec une légère touche de fleurs d'aubépine. Doté d'un bon équilibre et d'une longue persistance aromatique, ce Chardonnay se présente au palais avec une belle acidité et une agréable douceur qui s'accompagne de délicats arômes de vanille et d'amande.

**Accompagnement :** Accompagne parfaitement des plats en entrée et de riches et doux plats consistants comme des risottos, des crustacés et des viandes blanches.

**Température de service :** 12 - 13 °C

**Alcool :** 13,5%

**Production :** Environ 5.000 bouteilles

**Potentiel de garde :** 2 à 4 ans



© Copyright Vinintensi

**Producent :** Azienda Agricola Geraci

**Appellatie :** Wit - Bianco IGP Terre Siciliane

**Jaartal :** 2013

**Productiestreek :** Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

**Druivensoorten :** Chardonnay 100%

**Wijnbouw :** Biologisch

**Vinificatie :** Zachte persing van de druiven gevolgd door een gisting van 70% van het geheel in tanks van roestvrij staal. De overige 30% gist in vaten van Franse eik en blijft in contact met de droesem voor een minimum van 7 maanden. Gebotteld blijft de wijn nog minstens een maand op fles.

**Opbrengst :** 4.500 kg/ha - Ongeveer 1 kg per wijnstok

**Omschrijving :** Strogeel met een intense en verfijnde neus van tropisch fruit, fruit met wit vruchtvlees en een toets van meidoornbloemen. Deze subtiel gekruide Chardonnay heeft een mooi evenwicht en een lange aromatische afdronk. Aangenaam fris in de mond, zijn mooie zuurtegraad vergezelt zachte aroma's van vanille een vleugje van amandel in de afdronk.

**Gerechten :** Perfecte begeleider van voorgerechten en zachte, rijke hoofdgerechten zoals risotto, schelpdieren en gevogelte.

**Serveertemperatuur :** 12 - 13 °C

**Alcohol :** 13,5%

**Productie :** Ongeveer 5.000 flessen

**Bewaarpotentieel :** 2 tot 4 jaar