Cabreo 'La Pietra' Folonari

Domein: Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute
Product Code: PIT0090



DESPERT
YOUR WINE AND SPIRITS PARTNER
SINCE 1920

ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

De druiven waarvan de La Pietra gemaakt wordt, zijn afkomstig van Panzano, in het hart van de Chianti streek. De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 450m. De La Pietra wordt gemaakt van 100% Chardonnay die in september handmatig geoogst wordt. Na een zachte persing van de druiven rijpt de wijn gedurende 12 maanden verder op Franse eiken vaten (50% nieuwe vaten en 50% één jarige vaten), waarna de wijn minstens 6 maanden verder rijpt op fles. Door het specifieke productieproces is deze wijn zeer geraffineerd en delicaat, maar toch ook krachtig. De helder gouden kleur verraadt een rijk, intens en complex boeket. In de mond is deze wijn fluweelzacht met een harmonieus maar complex samengaan van specerijen, vanille, boter en perzik. De La Pietra is de ideale begeleider bij wit vlees, vis en zeevruchten.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Italië
Streek	Toscane
Domein	Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute
Druif	100% Chardonnay
Inhoud	75 cl
Smaak	droog,zeer vol, complex
Lekker bij	gevogelte,visgerechten, kaasschotel, wit vlees
Alcohol percentage	14%
Bewaartijd	4 à 6 jaar
Serveer temperatuur	10-12° C
Jaar	2023
Wijn	wit