

Vinaioli

Ghirlandaia Bianco di Toscana IGT



Een 50/50 blend Sauvignon/Chardonnay – geen Fransman zou er zich aan wagen. In Italië kan dit natuurlijk wel, met een verrassend resultaat. De Chardonnay zorgt voor volheid, warme en ronding, de Sauvignon voegt er fruitige zuurtjes aan toe. Meteen een prijswinnaar: een zilveren medaille op het Concours Mondial de Bruxelles.

De 20 jaar oude wijnranken groeien in losse, zand-lemige neutraal-alkalische bodems van mariene oorsprong, de opbrengst is voor een witte wijn eerder laag.

De druiven worden gekneusd en gekoeld tot 8-10°C, waarna maceratie op de schil van 6-12 uur. De most rust vervolgens drie dagen waarna geselecteerde gisten worden toegevoegd. De temperatuur bij de gisting in roestvrij stalen kuipen bedraagt nooit meer dan 16 °C.

Strowitte kleur, intense en complexe geur met bloemrijke, fruitige, aangename notities van Buxus, typische voor Sauvignon. Droog, smaakvol, harmonieus. Voor bij pasta en wit vlees.

Alcohol 13,5 %vol, totale zuurtegraad 5,9 gr/l, droog extract 22,5 gr/l.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be