



IGP Veneto Bianco “BRIVIDO” Chardonnay

Gelegen in het hart van de DOCG appellatie Conegliano di Valdobbiadene langs de historische “Strada del Prosecco” situeert zich Fattoria Conca d’Oro.

In de nieuwe wijnkelder van Conca d’Oro komen eeuwenoude tradities samen met vernieuwende vinificatie technieken. De wijngaarden zijn volledig in eigen beheer en bevinden zich hoofdzakelijk in het klassieke gebied wat zich situeert ongeveer 50 km ten noorden van de Italiaanse stad Venetië in de regio Veneto. De productiezone strekt zich uit in de heuvels van de provincie van Treviso en omvat het gebied tussen de steden Conegliano en Valdobbiadene.

De bijzondere samenstelling van de bodem, de ligging van het land en de glooiende heuvels en valleien met een zeer gunstig klimaat beïnvloed door de bergen en de zee.

Deze wijn is op basis van 100% Chardonnay die “brivido” = lees levendig naar voren komt. Deze levendigheid heeft de wijn te danken een koude pré maceratie gevolgd door een klassieke fermentatie op inox cuves. Om de wijn meer diepgang mee te geven zonder de fijne, frisse toetsen te verliezen passeert de wijn nog kort (30 dagen) op eiken vaten alvorens de laatste rijping van 6 maanden op fles te ondergaan.

Appellatie: IGP Veneto Bianco

Regio: Veneto

Druivenrassen: 100% Chardonnay

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig - vol

Aroma: In de neus aroma's van appel, peer, perzik en karamel en lichtje ananas.

Smaak: De aanzet is vol en fris tegelijk, gevolgd door een sappige, zachte en lange afdrank waarbij de houts de wijn meer diepgang en finesse geeft.

Serveren bij: (rijke) visgerechten, schaal- & schelpdieren, wit vlees of gevogelte met lichte sauzen of medium intense kazen.