



Michele Biancardi L'Insolito

Algemeen

De Insolito van Michele Biancardi is gemaakt van 100% Minutolo. De wijngaarden in de buurt van Cerignola liggen op 10 km van de Adriatische kust en dichtbij de Gargano. Gargano is een subregio van de Foggia-provincie en bestaat uit een bergmassief met pieken tot 1 065m. De wijngaarden bestaan uit een kalkrijke bodem, waardoor de ondergrond een frisse minerale toets heeft.

De druiven worden met de hand geoogst. Na de oogst brengt men de druiven direct naar de cantina om ze af te koelen en alle aromatische componenten maximaal te behouden. Na een zachte persing start de fermentatie op 12° à 14°C. Om de frisse minerale toets te behouden gaat men geen hout gebruiken tijdens de vinificatie.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Kalk

Druif

Minutolo

Land

Italië

Regio

Puglia

Jaargang

2019

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

De Insolito heeft een uitgebreid en iets specifiekere aroma. Waarbij de nadruk vooral op fruitige toetsen (appel, steenfruit) ligt in combinatie met licht geroekte (vuursteen) en minerale indrukken. Een oxydatieve hint is nooit ver weg en zal zich meer manifesteren.

Smaak

Licht complexe wijn met de nodige frisheid en licht oxydatieve nuances in de mond. Duidelijke aanwezigheid van een frisse structuur dankzij de fijne fruitzuren en de mooie mineraliteit, te danken aan de kalkrijke bodem.

Gastronomie

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Heerlijk bij gerookte zalm, gegrilde vis, salades, ... maar ook bij gevogelte kan deze witte wijn zijn mannetje staan.

Lekker bij

Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar