



De Stefani Vitàlys

Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani (de oprichter) sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee. 3 generaties later staat Alessandro De Stefani (4de generatie) aan het hoofd van dit bloeiend wijndomein, gesteund door zijn vader Tiziano.

Een natuurlijke aanpak in wijngaarden en kelder (geen toevoeging van bewaarmiddelen of pesticiden, natuurlijke gisten, geen sulfiet in de kelder, ...) zorgen voor volle aromatische en elegante wijnen. Elke fles wordt met de grootste zorg en toewijding geproduceerd bewijs daarvan de talloze erkenningen.

Vitalys is het Latijns voor levendig. Deze wijn wordt gemaakt met 100% Chardonnay-druiven gelegen in Treviso aan de Piave-rivier. Alluviale ondergrond met voornamelijk klei zorgt dat de Chardonnay-druif hier graag gedijt. Na de fermentatie rijpt de wijn verder op zijn fijne lees waardoor de elegante complexiteit naar bovenkomt en het zalvende in de mond versterkt wordt. De rijping op eiken vaten zorgt voor meer complexiteit en evenwicht.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Chardonnay

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Opmerkelijk is de duidelijke minerale toets, een vleugje floraliteit, groen fruit (bessen, granny Smith-appel) en zelfs licht gerookt (vuursteen).

Smaak

Fris, elegant met body is de conclusie.

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 eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Gastronomie

Een mooie, elegante wijn die zich vrij gemakkelijk aanpast aan verschillende gerechten, niet toevallig door zijn frisse, maar toch volle structuur. Heerlijk als aperitief, maar ook niet te versmaden bij gevogelte, kalfsvlees, salades, visgerechten, pasta's, Risotto, ... Zelfs schaal- en schaaldieren met net dat ietsje meer (gegratineerd, ...) swingen de pan uit bij het zien van deze chardonnay.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 2 Bicchiere Gambero rosso
- 3 Grappoli (Bibenda Sommeliers)
- 2 sterren + 87/100 Veronelli
- 88/100 Luca Maroni
- 2 Bottiglie (L'Espresso)

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar