



Redentore Chardonnay

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.

De Redentore-range is een knipoog naar het jaarlijks weerkendend feest in Venetië tijdens het derde weekend van juli 'Festa del Redentore'. Men eert tijdens dit feest het einde van de plaag in 1576 met een immens vuurwerkspektakel. De Redentore-wijnen zijn dan ook jonge, speelse en levendige wijnen met een fijne, moderne complexiteit en diepgang.

Het klimaat is zonnig en terzelfdertijd ook koel. De ondergrond van klei en de nabijheid van zowel Alpen als Adriatische zee zorgen voor ideale omstandigheden om delicate, elegante wijnen te vervaardigen. De hoge kwaliteit, de moderne stijl en de aantrekkelijke verpakking zorgen tevens voor een leuk concept.

De Chardonnay-druiven worden in september geplukt wanneer de vruchten een mooie rijpheid bereiken maar ook nog beschikken over levendige frisse zuren. Tijdens de vinificatie gaat men de druiven zacht persen met nadien een wilde vergisting in inox-tanks.

Gedurende enkele maanden blijft de wijn dan op zijn fijne lies waardoor hij complexiteit en evenwicht wint.

De lies worden meermaals gemengd waardoor de wijn zalvend en soepel zal worden. Het resultaat is een frisse, fruitige wijn met een elegante en complexe toets.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Chardonnay

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

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.



De chardonnay heeft vooral fruitige aroma's (golden appel, citrus, steenfruit, ...) met een minerale onderbouw. Daarnaast kan men tevens een lactische toets (yoghurt), maar ook nootjes en zelfs toast onderscheiden.

Smaak

Wijn met diepgang en structuur maar bovenal nadruk op het frisse en minerale karakter. Waarbij een zalvend, krokant gevoel de bovenhand neemt. Een vettig kantje (rijping op de lies) zorgt voor extra complexiteit.

Gastronomie

De frisse en minerale toetsen zorgen voor een ideale bijzit voor fris complexe starters, maar tevens risotto, pasta en visgerechten of zelfs wit vlees.

Lekker bij

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

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar