

2022 Terre Bianche Chardonnay Trentino DOC Riserva

deVigili | Trentino

Die Trauben für diesen 100%igen Chardonnay stammen aus einem Weinberg, der auf einer Gipsader in 300 m Höhe liegt und nach Südwesten ausgerichtet ist. Er wird nach einer sanften Pressung zur Hälfte in Edelstahlbehältern und in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Dort reift er weitere 6 Monate auf der Hefe und gewinnt weiter an Komplexität. So entsteht ein hervorragend strukturierter Weißwein mit einer ausdrucksstarker Mineralität und der klassischen Sortentypizität eines Cool-Climate-Chardonnay. Speiseempfehlung Ein hervorragender Begleiter zu Pastagerichten mit Fisch oder Weichkäse.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Vanille, Zitrone, grüner Apfel
Geschmack	cremig, gut integrierte Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

große Fische in Salzkruste, Wildgeflügel, Hummer

Produzent

Das Ziel der Familie DeVigili ist es, die Dolomiten in das Glas eines jeden Menschen auf der Welt zu bringen. Um dies zu erreichen, wollen sie nicht nur die Qualität in den absoluten Mittelpunkt stellen, sondern auch ein kultureller Pol sein: önologisch, landwirtschaftlich, künstlerisch und architektonisch. Der organische Ansatz von DeVigili wird durch die natürlichen Gegebenheiten des Trentino unterstützt. Der Berg schützt uns vor übermäßiger direkter Sonneneinstrahlung. Der Wind dämpft die Temperaturspitzen; dazu trägt auch das thermische Schwungrad bei, das der Bach Noce erzeugt. Der Sand, der den ersten Horizont unseres Bodens bildet, sorgt für eine gute Drainagefähigkeit der Böden. Dank dieser Faktoren gelingt es DeVigili eine optimale Versorgung der Pergolen und eine unverkennbare Eleganz und Wiedererkennbarkeit der Weine zu erreichen. Gründungsjahr 2015

Anzahl der Mitarbeiter	2 plus Inhaber
Rebfläche	3,5 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	20 000 - 25 000 Flaschen
Rebsortenspiegel	Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio

DeVigili | Via Molini 28 | 38017 Mezzolombardo | Trentino - Italy