2024 Terre Bianche Chardonnay Trentino DOC

deVigili | Trentino



Der Terre Bianche Chardonnay von De Vigili stammt aus den Colline dei Sorni bei Lavis im Trentino. Einer außergewöhnlichen Lage auf einer markanten Gipsader in rund 300 Metern Höhe. Die südwestliche Ausrichtung sowie die besonderen Bodenverhältnisse ehemaliger Gipssteinbrüche verleihen diesem Chardonnay eine unverwechselbare mineralische Signatur. Die rund 40 Jahre alten Reben werden traditionell in der Pergola erzogen und liefern mit moderaten Erträgen von etwa 80 Doppelzentnern pro Hektar hochkonzentriertes Lesegut.
Nach einer schonenden Ganztraubenpressung erfolgt die Gärung in französischen Barriques, teils neu, teils in Zweit- und Drittbelegung. Dort durchläuft der Wein auch die malolaktische Gärung und reift für zwölf Monate auf der Feinhefe, wodurch er an Tiefe, Struktur und Komplexität gewinnt. Im Glas zeigt sich der Terre Bianche Chardonnay mit einem eleganten Bouquet aus weißen Blüten, Zitrone und feinen balsamischen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, geschmeidig und zugleich präzise, getragen von einer salzigen Mineralität und einer beeindruckenden Länge. So entsteht ein hervorragend strukturierter Weißwein mit einer ausdrucksstarker Mineralität und der klassischen Sortentypizität eines Cool-Climate-Chardonnay.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2029
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