Santa Cristina - Zenato - Chardonnay, Veneto

Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigiøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

Vinen

Santa Cristina Chardonnay kommer fra Zenatos vinmarker i Massoni, vest for Peschiera del Garda. Vinstokkenes gennemsnitsalder er 25 år, og vokser i kalk-og lerholdig jordbund. Druerne høstes typisk i de ti første dage af september, og gæringen løber over 15-20 dage ved 16-18 C, hvilket er relativt køligt, men sikrer dermed en god frugt og syrebalance. Efter gæringen lagrer vinen først 4-5 måneder i rustfri ståltanke og siden 2-3 måneder i flaske inden frigivelse til salg. Santa Cristina Chardonnay er, som de øvrige vine i denne serie, gedigent håndværk og ganske elegante. I både duft og smage finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smørfedme. Vinen er dog holdt til den delikate og mineralske side, med en god portion forfriskende syre, der gør den særligt velegnet til fisk og skaldyr, eller blot et køligt glas i utide.

Vinifikation:	4-5 måneder i rustfri ståltanke og siden 2-3 måneder i flaske inden frigivelse til salg.
Smagenoter:	I både duft og smage finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smørfedme. Vinen er dog holdt til den delikate og mineralske side, med en god portion forfriskende syre, der gør den særligt velegnet til fisk og skaldyr, eller blot et køligt glas i utide.
Anbefales til:	Ost, Stærk krydret mad, Skaldyr, Italiensk mad, Mager fisk, Allround

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019021
Område:	Italien, Veneto , Veneto
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for 3 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.zenato.it