

# Chardonnay Torre dei Vescovi DOC trocken Cantine Vitevis-Colli Vicentini



**ANBAUGEBIET** Italien/Venetien  
**PRODUZENT** Cantine Vitevis, Montecchio  
 2015 entsteht aus der Fusion dreier Traditionshäuser des Vicentino die Cantine Vitevis. Diese Bündelung der Ressourcen erlaubt es jedem der drei Weinhäuser, sich verstärkt auf seine Kernkompetenzen zu konzentrieren. Der Hauptsitz der neu entstandenen Winzervereinigung wurde in Montecchio Maggiore angesiedelt, im Stammhaus der ehemaligen Cantina Colli Vicentini. Eingebettet in die herrliche Landschaft am Fuße der Colli Berici nahe Vicenza laufen alle Fäden zusammen. Hügellagen der Provinz Vicenza 100-200m ü.d.M.  
 Erziehungssystem: Guyot

**REBSORTE** 100% Chardonnay

**QUALITÄT** DOC  
**BODENART** Lehm- & kalkhaltiger Untergrund  
**VINIFIZIERUNG** Ausbau 6 Mo. auf der Feinhefe

## DEGUSTATIONSMERKMALE

**Farbe:** Leuchtende strohgelbe Farbe  
**Duft:** Zarte Aromen wie vollreifen Zitrusfrüchten, saftigen Aprikosen, etwas Kiwi

**Geschmack:** Saftige Frucht mit elegantem Schmelz und milder Fruchtsäurestruktur

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Leicht exotische Frucht, besonders trocken, milde Säure  
 Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Eine DNA-Analyse ergab, dass die Rebe eine natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc/Heunisch ist. Weltweit sind ca. 175.000 Hektar Rebfläche mit Chardonnay bestockt. Damit liegt er in der Rangliste der meist angebauten Rebsorten auf Platz 8.

**WEINANALYSE** Alkohol 13,0 % vol.  
 R-Zucker 2,1 g/l  
 Säure 6,2 g/l  
 Allergenhinweis enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 8-9 °C

## SPEISEEMPFEHLUNG

Passt ideal zu Fischgerichten mit Sahnesoße sowie zu hellen Fleischgerichten und milden Käse.

**AUSZEICHUNGEN** Nimmt nicht an Wettbewerben teil.