

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Chardonnay 'Clivus'

EIGENAAR:	Azienda Monteforte
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Veneto
DRUIVENSOORTEN:	Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	20-30 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk- en zandachtige grond met lagen vulkanisch gesteente op 200 meter gelegen wijngaarden in de 'Upper' Alpone Valle
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Gecontroleerde vergisting op 16°C
ALCOHOL:	12%
SCHENKTEMPERATUUR:	10 - 12°C.
GLASWERK:	Syrah/ Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Gele kleur. Rijke geur met intens fruit van appel, acacia en zilt. De smaak geeft rondeur en complexiteit met een zachte romige afdronk.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen