DRINKS.

Cadibon Chardonnay DOP Collio 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407747
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Embouteilleur	Azienda Agricola Cadibon, Via Casali Gallo 1, Corno di Rosazzo 33040, Italia
Marque	Cadibon
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Un goût enveloppant qui rappelle la croûte du pain, les bananes et les fleurs d'acacia.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes

Description

La région viticole du Collio est située dans la zone frontalière entre l'Italie et la Slovénie et jouxte les Colli Orientali del Friuli. Le pays des collines abrite divers vins DOP, qui sont pressés à partir de cépages internationaux et autochtones. Le domaine de 14 hectares de Luca Bon et Gianni Bon se trouve juste à la sortie de Corno di Rosazzo. Les champs sont plantés avec une variété de cépages, tels que le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Pinot Grigio, le Merlot, le Moscato, la Malvasia et le Verduzzo, qui sont tous épargnés du contact avec des produits chimiques non naturels. En réalité, les vignerons expérimentés de la famille Bon sont convaincus des avantages de la méthode biodynamique et l'appliquent sur leurs terres.
Les raisins du Chardonnay Cadibon mûrissent sur des vignes plantées dès 1980 selon le système Guyot. Après la récolte manuelle, les raisins sélectionnés sont transportés le plus rapidement possible à la cave pour y être pressés et fermentés avec des levures naturelles. Le vin mûrit ensuite pendant six mois dans des fûts en acier inoxydable et deux mois supplémentaires en bouteille. Il doit être servi à 8-10°C et accompagne à merveille les entrées, le poisson, le fromage, la charcuterie, ainsi que les pâtes.