

DRINKS.

Cantina Colterenzio Chardonnay Lafóa DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40780421
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Kellerei Schreckbichl, Weinstraße 8, 39057 Girsan / Eppan, Italia
Marque	Colterenzio
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Couleur jaune paille intense dans le verre; arômes de base de noix avec des notes de fruits comme la mangue et le melon miel et un boisé fin sous-jacent.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



l'anné	non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, grillades, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Dans les années 1980, le vigneron Luis Raifer, alors directeur général de la Cantina Colterenzio, a été le pionnier du vignoble Lafóa. Il a remplacé les vignes existantes par des cépages de renommée internationale, comme le Cabernet Sauvignon et le Chardonnay. Il a également introduit de nouvelles normes de qualité: en maintenant délibérément des rendements faibles, des raisins de meilleure qualité mûrissaient sur les vignes, ce qui permettait de produire des vins de meilleure qualité. La coopérative Colterenzio, qui compte actuellement 300 membres, offre un niveau de qualité particulièrement élevé avec ses vins Lafóa. Cela se voit également dans le design artistique de la bouteille. Les raisins de Chardonnay qui entrent dans la composition du vin Lafóa poussent à une altitude de 400 à 550 m sur un sol morainique sec de sable et de gravier. Ils bénéficient du microclimat plus frais, qui présente des différences de température importantes entre le jour et la nuit. Les vieux vignobles en palissage ont un rendement de 45 hl/ha, ce qui est nettement inférieur aux parcelles comparables de Colterenzio dont le rendement est de 70 hl/ha. Les raisins récoltés sont pressés en moût dans la cave centrale, puis il est ensuite fermenté dans des barriques neuves et usagées. Une fermentation malolactique partielle a également lieu. Pendant les dix mois de vieillissement sur lies fines, les lies sont régulièrement remuées. Enfin, le Chardonnay mûrit pendant six mois en bouteille. Le vin Lafóa se marie bien avec les pâtes, le poisson grillé, les fruits de mer et la volaille. Son potentiel de vieillissement est de six à dix ans.