

DRINKS.

Cantina Colterenzio Chardonnay Lafóa DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408143
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Giran / Epan, Italia
Marque	Colterenzio
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16 mois
Dégustation	Évoque des impressions de beurre crémeux, de vanille, de bois de chêne, de pêche, de pomme, de melon miel, d'ananas, de mangue et de noix.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% partir de Chardonnay
Honneurs	The Winehunter Award 2019: Or Meininger Grand International Wine Awards Mundus vini 2019: Or The Winehunter Award 2018: Or
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Dans les années 1980, le vigneron Luis Raifer, alors directeur général de la Cantina Colterenzio, a réalisé des travaux innovateurs dans le vignoble Lafóa. Il a remplacé les vignes existantes par des cépages de renommée internationale, tels que le Cabernet Sauvignon ou le Chardonnay. Il a également introduit de nouvelles normes de qualité: en maintenant délibérément des rendements faibles, des raisins de meilleure qualité mûrissent sur les vignes, qui peuvent à leur tour être transformés en vin de meilleure qualité également. La coopérative, qui compte actuellement 300 membres, offre un niveau de qualité particulièrement élevé avec ses vins Lafóa. Ceci est également évident rien que 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 mètres, sur un sol morainique sec, composé de sable et de gravier. Ils bénéficient d'un microclimat plus frais, avec des différences de température importantes entre le jour et la nuit. Les vieilles vignes en espalier ont un rendement de 45 hl/ha, ce qui est nettement inférieur à celui des parcelles comparables du Colterenzio, dont le rendement est de 70 hl/ha. Les raisins récoltés sont pressés en moût dans la cave centrale, qui fermente ensuite dans des barriques neuves et usagées. Dans certains cas, une fermentation malolactique biologique a également lieu. La maturation sur levure fine s'étend sur dix mois, durant lesquels la levure est régulièrement brassée. Enfin, le Chardonnay mûrit encore pendant six mois en bouteille. Le vin Lafóa accompagne à merveille les pâtes, les poissons grillés, les fruits de mer et la volaille. Son potentiel de vieillissement est de six à dix ans.