

Vit Chardonnay – 2022



Azienda Zacheo Puglia, Italia

Ett fantastiskt, halmgult vin. Det uppskattas för sin eleganta doft med inslag av grönt äpple. Mjukt och torrt i smaken med god uthållighet och delikata syror som håller fint och länge.

Passar bäst till delikata fiskrätter, grillade grönsaker, carpaccio och vitt kött.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Typ:	Vitt vin
Druvsort:	100 % Chardonnay
Årgång:	2022
Produktionsområde:	Salento
Beteckning:	Skyddad geografisk beteckning. IGP
Vinframställning:	Mjuk pressning av druvorna, mustavkastning 60 %. Jäsning vid en temperatur på 15-16 °C.
Mogning:	I stålsilon, mognas två månader på flaska innan utsläpp på marknaden.
Alkoholhalt:	13 % vol.
Serveringstemperatur:	10-12 °C
Volym:	75 cl
Lådförpackning:	6 st, /låda
Pris:	14.35 € Moms. 24% 11.57 € Moms. 0%

Azienda Zacheo grundades 1921 som ett familjeföretag som 1980 blev Azienda Zacheo - Oleovinicola GIZ s.r.l. Företaget är beläget i Caprignano Salentino, 27 km söder om Lecce, Apuliens huvudstad. Företaget Zacheo har för närvarande 5 000 kvadratmeter vinodlingar och fokuserar främst på lokala röda sorter: Negroamaro och vita viner gjorda på druvorna Primitivo, Malvasia och Chardonnay.