Cantine Due Palme Chardonnay del Salento Santa Caterina

Apulië - Italië

De wijnstreek Puglia in Zuid-Italië is gespecialiseerd in de productie van rode wijnen. De hoge temperaturen lijken minder geschikt voor het telen van witte druivensoorten. Toch slaagt Cantine Due Palme erin om een heerlijke frisse Chardonnay te maken. Dat heeft voornamelijk te maken met een optimale bescherming van de druiven tegen de hete zon door het laten groeien van voldoende bladeren aan de wijnstok. Daarnaast worden de druiven 's nachts, wanneer het koel is, geoogst. Francesco Maci vergist de druiven vervolgens bij een lage temperatuur, wat zorgt voor expressieve en zuivere aroma's. En dat proef je in deze lekkere, zuidelijke maar toch ook frisdroge Santa Caterina. Hij geurt verleidelijk naar perzik en meloen en is vol, fruitig en sappig van smaak. Het is een fijne borrel- en aperitiefwijn, maar hij doet het ook prima aan tafel.



Proefnotitie

Frisse, droge chardonnay met fijn (tropisch) fruit in het aroma en een sappige, volle ronde smaak.

Drinken bij

Prima als aperitief, maar ook goed te combineren met frisse (koude) voorgerechten of vis.

Houdbaarheid

Nu op dronk; goed houdbaar tot 2 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2016	Perswijn - maart/april 2017: ***(*) Goed
2015	Perswijn - maart/april 2017: ***(*) Goed
2015	Perswijn - oktober 2016: **** Zeer goed

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl