NAUTIMUS

The Wanted Chardonnay

TOOTJA

Orion Wines
2010. aastal 3 ettevõtliku inimese: Alessandro Michelon, Luca Pomaro ja Elena Ciurletti poolt loodud rajatud kommertslik veinitootja Põhja Itaalias, Trento piirkonnas, kes kasutab erinevates Itaalia veinipiirkondades kohalike farmerite ja koostööpartnerite poolt kasvatatud viinaia marju.

VIINAMARJAD

100% Chardonnay
– levinud hele marjasort maailmas, millest valmistatakse kergeid igapäevaveine, kui ka pikaealiseid luksuslikke väärisveine. Californias Central Coast-i piirkonnas enim kasvatatud hele marjasort.

VEIN

Keskmise täidlusega struktuurselt puuviljane
– värvilt kirgas , kuldse helgiga kollane;
– aroom puuviljane ja kreemjalt vaniljese alatooniga. Tunda küpseid tsitruseid, magusaid valgeid lilli, kollaseid troopilisi puuvilju, mangot, ananassi, üleküpsenud kollaseid ploome ja kuivatatud kollaseid õunu. Aroomilõppu võimendavad puidused vaniljenoodid koos kookose, kaneeli ja kardemoniga;
– keskmise täidlusega, „offdry“ stiili valge veini maitse on küpselt puuviljase iseloomuga, tunda ananassikompotti, ahjuõunu, melonit, kollaseid ploome ja mangot, järelmaitsesse lisandub vürtsikat vaniljenooti ja küpseid kollaseid tsitrusvilju.
– Viinamarjad on korjatud Sitsiilia ja Apuulia erinevatelt kasvatusaladelt. Vein on kääritatud ameerika valge tamme vaadis, malolaktiliselt fermenteeritud ja areneb enne villimist 5- 6 kuud ameerika valge tamme vaatides.

VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud linnuliharoad, küpsetatud/grillitud koorikloomad, krabid, kreemjad heledad kastmed ning pehmed valgehallitusjuustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Jahutatult 8-10°C burgundia tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt aereerida.

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L
8052432832348

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.