

Bussi Piero, Chardonay DOC 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Chardonnay.

Terroir: Druerne til denne vin gror på stokke, der vokser i kalkholdig og leret jord. Stokkene står på marker placeret i landdistriktet Calosso i Asti-reggionen.

Lagring: Vinen lagres 9 måneder på franske egefade – heraf 30% nye fade.

Vinens udtryk:

Farve: Strågul farve med gyldne refleksioner.

Duft: Næsen åbner med en herlig og bølgende kaskade af skønne frugter. Som en frisk sommerbrise stråler vinens frugtbouquet af friske gule æbler, citronskal og honningmelon, der støttes flot op af ristede noter af mandel og hasselnød. Man fornemmer fadet trænge igennem med en smule vanilje og toast. Men fraværet af malolaktisk gæring gør, at den ikke er så bredskuldret med de klassiske smør-noter.

Smag: Smagen er behagelig og drives frem af vinens primære frugtnoter. Vinen er tør, men har en god saftighed med en spændstig syre, der renser fint op i munden. De krydrede fadnoter doseres flot op imod frugten uden at dette skubber til vinens flotte balance.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2025

Serveringsforslag: Vinens friskhed gør den fint anvendelig som meditationsvin på terrassen. Men vinens fadpræg gør samtidig at vinen også kan klare fyldigere retter med krop, krydderier. Om sommeren vil den gå rigtig godt til grillet fisk og skaldyr og salater med lyst kød. Men prøv den også til en lun hønse-frikasse på en kold vinterdag.

Serveringstemperatur: Ca. 10-12 grader.