



NIBBIO CHARDONNAY DELLA SALA

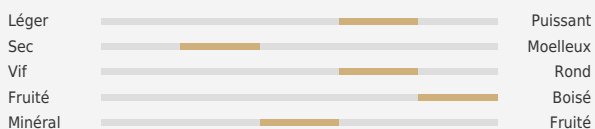
PRODUIT

Nibbio, met uitzonderlijke precisie gemaakt van de beste Chardonnay-percelen van het landgoed Castello della Sala, is een uitzonderlijke cuvée, die alleen in de meest opmerkelijke jaargangen wordt geproduceerd, wanneer natuur en terroir samen zorgen voor perfecte rijpheid, een evenwichtige zuurgraad en een uitzonderlijke aromatische expressie.

Gelegen op een hoogte van meer dan 500 meter profiteren de geselecteerde wijnstokken van klei-kalksteenbodems rijk aan mariene sedimenten, wat de wijn de minerale spanning en elegantie geeft die kenmerkend zijn voor grote witte terroirs. De invloed van het continentale klimaat van Umbrië, getemperd door koele nachten, zorgt voor een langzame en geleidelijke rijping van de druiven, essentieel voor de uiteindelijke complexiteit van de wijn.

De vinificatie van Nibbio volgt een bijna ambachtelijke, nauwkeurige aanpak. De druiven worden met de hand geoogst, in opeenvolgende selecties, bij zonsopgang, om hun frisheid te behouden. Een koude schilmaceratie gaat vooraf aan de delicate persing. De gisting vindt vervolgens plaats in kleine Franse eikenhouten vaten, waar de wijn gedurende een lange periode rijpt, met regelmatig roeren van de droesem, wat de aromatische rijkdom en romige textuur versterkt.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Umbria / Italie
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Grechetto, Viognier