



Produktinformation

Chardonnay 2020 DOC "Vigna S. Francesco" Contea di Sclafani - Tasca d'Almerita

Art-Nr.: TAC / Marke: [Tasca d'Almerita Soc. Agr.- Via dei Fiori 13 - IT-90129 Palermo](#)



39,80EUR / Flasche

Grundpreis: 53,07EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	37,79EUR - Sie sparen 2,01EUR,
Flaschen	Grundpreis: 50,39EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Chardonnay in Sizilien. Mit Sachkenntnis im unvergleichlichen Terroir von Regaleali angebaut und gekeltet, erreicht er den Höhepunkt der Perfektion, indem er auf überraschende Weise die Raffiniertheit der internationalen Rebsorte und den Glanz des Mittelmeers verbindet. Ruhm und Prestige begleiten den Chardonnay Tasca d'Almerita des Jahrgangs 1989 bei seinem Auftritt; eine ausgezeichnete, reinsortige Vinifikation, einzigartige Empfindungen, reichhaltig, zugleich kräftig und zart, nur in streng beschränkter Menge erzeugt.

Jahrgang: 2020

Inhalt: 0,75lt.

Organoleptische Beschreibung

- Farbe: Intensiv goldgelb mit grünlichen Reflexen.
- Nase: Nuancen von Banane, Ananas, Zitronatzitrone, Zabaione, kandierte Früchte, Vanille, Zimt, weiße Schokolade.



Produktinformation

Mund: Puckend, sehr reichhaltig und dicht, ausgeglichener Säuregehalt.

Technische Beschreibung

- Rebsorte: Chardonnay.
- Weinart: Weiß - Sicilia I.G.T. (typische geografische Herkunftsbezeichnung).
- Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien.
- Weinberge: "San Francesco" Ha 4,90, "Cava Rina Nuova" Ha 5,25.
- Böden: Tiefe, tonhaltige, sandige und leicht kalkhaltige.
- Anbaujahr: "San Francesco" 1986, "Cava Rina Nuova" 1997.
- Höhe der Weinberge: 530 ü.d.M.
- Weinberglage: Südwest.
- Erziehungssystem: Spalier.
- Schnittart: Guyot.
- Rebstockdichte je Ha: 4.160.
- Traubenertrag je Ha: 6 t.
- Gärung: In Fässern aus französischem Eichenholz (Allier und Tronçais) zu 225 Liter.
- Gärungstemperatur: 18°C.
- Gärungsdauer: 15 Tage.
- Malolaktische Gärung: Nicht vollzogen.
- Ausbau: In Fässern aus französischem Eichenholz zu 225 Liter, 70% neu und 30% beim zweiten Durchlauf, für 6 Monate.
- Alkoholgehalt: 14% Vol.
- Daten der Mostanalyse: pH 3,51 - GS 6,30 g/l - RZ 2,10 g/l - GE 24,40 g/l.

Allergene: Enthält Sulfite / Anbauland Italien / Region Sizilien
