



Domiziano, Cellino San Marco (Apulien)

Salento Bianco Chardonnay IGP

Jahrgang	2024
Produzent	Domiziano
Region	Apulien
Alkoholgehalt	12% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Die selektionierten Chardonnay-Trauben werden im August geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine kühle Gärung bei 4 °C während 2 Tagen. Anschliessend gelangt der Wein in französische Eichenfässer, wo die alkoholische Gärung stattfindet. Schliesslich kurze Reifung im Eichenfass sowie in der Flasche.

Unsere Degustationsnotiz

Schöne goldgelbe Farbe. In der Nase intensive und komplexe Aromen von reifen Früchten wie Ananas, Aprikose und Banane. Vollmundig am Gaumen mit einer milden Frische und mit einem Abgang von Honig und Vanille.

Domiziano

Die Weine von Domiziano, einer exklusiven Sonderabfüllung der Genossenschaftskellerei in Cellino San Marco, überzeugen von Jahr zu Jahr durch ihre Beständigkeit auf hohem Niveau. Die mit äusserster Sorgfalt gekelterten Weine glänzen durch ihr hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Angelo Maci, der Önologe dieser Cantina, versteht es, die Stärken Apuliens vollumfänglich auszuschöpfen. Das Resultat sind fruchtige, harmonische und vollmundige Weine mit viel Charme.



Passend zu

