



Le Cave

Marche Chardonnay IGT



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung


Der Wein verdankt seinen Namen dem antiken Steinbruch (Cava auf italienisch) von Sirolo auf dem Monte Conero, aus dem die Steine stammen, aus denen 1882 auch unser Weinkeller gebaut wurde. Derzeit wird der Raum für Konzerte und Theateraufführungen genutzt. Der erste Weinjahrgang dieses Weins wurde im Jahr 2000 aus voll gereiften Chardonnay-Trauben hergestellt. Der Most wird bei kontrollierter Temperatur vergoren, um seine Primäraromen zu erhalten. Er reift 6 Monate in Edelstahl und 6 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.


Organoleptische Eigenschaften

Strohgelbe Farbe. Charakteristischer Duft von Chardonnay mit Anklängen von tropischen Früchten. Im Mund wirkt er vollmundig schwer, aber gleichzeitig mineralisch und lebhaft, spritzig und würzig.


Weinbeleitung

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten, wie z.B. dem weißen Meeressüßling. Ausgezeichnet mit Scottadito-Sardinen und gebackenem Steinbutt mit Oliven und Kartoffeln.

 0,75l - ALC 13%

 Chardonnay 100%

 8/10 °C

 Chardonnay Glas