

Vite Colte, Fosche Piemonte Chardonnay

비떼 콜떼, 포스케 피에몬테 샤르도네



생산자 비떼 콜떼(Vite Colte) < 테레다비노(Terredavino)
품종 샤르도네 (Chardonnay)
등급 DOC
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **2021 James Suckling - 91점(Vint.2020)**
2020 James Suckling - 90점(Vint.2019)
Luca Maroni - 92점(Vint.2019)

➢ 부드럽게 압착 후 짧은 시간동안 침용(Cold-Maceration)과정을 거쳐 몇 달 동안 리 숙성을 진행한다. 다양한 아로마를 얻기 위해 프리런 머스트를 18-20°C 에서 발효시킨다. 이어서 와인의 지속력과 복합미를 향상하기 위해 리 숙성을 동반한 말로락틱(Malolactic) 발효를 진행한다.

➢ 5-15%의 와인은 이전 빈티지를 숙성시킨 프렌치 오크에서 숙성 시킨 후 혼합하여 병입

➢ 3개월 간 스테인리스 스틸 통에 리 숙성

- Color 밀짚(Straw) 옐로우 컬러
- Aroma 익은 과일의 노트와 함께 강렬하고 복합적인 아로마
- Palate 부드러운 노란색 계열의 과일 노트, 특히 사과나 바나나 향이 도드라짐.
- Pairing 숙성된 또는 경성 치즈, 생선류, 파스타, 샐러드, 조개류
- Serving Temp 8-10°C