



Solenne Trebbiano/Chardonnay

Puglia, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden zijn genesteld in een kleiachtige leembodem met een gemiddelde textuur.

VINIFICATIE: Vinificatie en rijping vinden plaats in roestvrij staal.

DRUIVEN: trebbiano, chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Strogele kleur met subtiele groene reflecties. In de neus vermengen de citrustonen van trebbiano zich harmonieus met de rijpe, exotische fruitaroma's van chardonnay, zoals ananas, papaja en mango.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij kreeft en pompoencrème met amandelen, soepen, gebakken vis en wit vlees. Serveer op 12-14°C.

Solenne



In het uiterste zuiden van Italië, waar de zon volop schijnt en de zeewind af en toe een verkoelend briesje biedt, vinden we het wijnhuis Solenne. Solenne bezit sinds de jaren '80 wijngaarden in heel Puglia en verbouwt voornamelijk inheemse Italiaanse druiven zoals negroamaro, primitivo en nero di troia. Bij Solenne wordt wijn verbouwd met respect voor de natuur, de geschiedenis en de traditie. Ze zijn er trots op om Italiaans te zijn en laten graag de passie en cultuur proeven in de wijn die ze produceren. De wijnen met smaken van zondoorstoofd fruit en smeuge kruidigheid laten je, in je hoofd, afreizen naar Puglia, genietend op een terras van heerlijke burrata, polpo of een bordje orecchiette.