

Mauro

Chardonnay Puglia IGT



Apulien, der er kendt som Italiens støvlehæl, er det tredjestørste vinproducerende område i landet. De dominerende druesorter i regionen er Primitivo og Negroamaro men sorter som Sangiovese, Malvasia Nera og Chardonnay ikke mindst, frembringer også særdeles flotte kvalitetsvine.

Regionen er beliggende oven på gammel havbund fuld af muslingeskaller, østers og søpindsvin og ligger i 30-60 meters højde over havets overflade. Klimaet er præget af klassisk middelhavstemperatur, da Puglia er en halvø mellem Adriaterhavet og det Joniske hav.

SMAGSNOTER:

Bouqueten har friske toner af moden citrusfrugt sammen med strejf af egetræ. Smagen er mellemfyldig med en frisk tørhed af citrus og æble blandet med lette, smøragtige egenoter.

GASTRONOMI:

Mauro Chardonnay er perfekt som en forfriskende aperitif, eller som ledsager til lette retter som f.eks. en frisk salat eller skaldyr.

MARE MAGNUM

EJER:

Mare Magnum

OMRÅDE:

Apulien

DRUESORTER:

Chardonnay

PRODUKTION:

Druerne håndplukkes og fermenteres i rustfri ståltanke ved 15°C. Efter gæring modnes vinen i egefade.

ALKOHOL:

14%

2015 - Guld medalje - Citadelles du Vin 2016
2015 - Guld medalje - Concours Mondial de Bruxelles 2015

