



SAUTER

WIJNEN



Gagliole Biancolo 2022 Toscana IGT

Kleur

Zacht geel met een subtiel groene fonkeling.

Neus

Formidabele expressie van beide druiven. De wijn ademt de frisheid van de Trebbiano, gecombineerd met de meer royale expressie van de Chardonnay. Puur en houtvrij. Tonen van gele vruchten, gelei van kweeper, hazelnoot en voorjaarsbloesem.

Smaak

Smaakintensieve aanzet, dit neemt direct beslag van de gehele mond. De rinsheid wordt veroorzaakt door de Trebbiano-druif en biedt perfect tegenwicht aan de wat vollere Chardonnay. Perfecte symbiose tussen beide druiven en derhalve een perfecte balans. Kenmerkende bittere toets in de finale.

Bodem

Wijngaarden gesitueerd op een hoogte van 450 tot 480 meter met een zuidelijke en zuid-westelijke oriëntatie. De bodem is leem verlucht met de poreuze en verpulverde Toscaanse rotssteen (Galestro). 5000 stokken per hectare.

Vinificatie

Het beste sap van de twee druiven, handmatig in kleine kistjes geoogst en zacht geperst. Op RVS cuves gevinifieerd, uiteraard met het regelmatig oproeren van de fijne gistsporen en een lang verblijf in contact met dit kostbare residu.

Culinair

Culinair wijn: coquilles Saint Jacques, lauwwarme kreeft, tarbot tussen huid en graat. Exotische kruiden welkom. Heel goed inzetbaar als er aan een goede, witte Bourgogne wordt gedacht.

Druif/Druiven

Trebbiano, Chardonnay

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75