



DOMAINE

Canaletto Chardonnay Verdeca di Puglia

Vitt, torrt vin, IGT från Puglia, Italien

Området Puglia, eller Apulien, utgör klacken på den italienska stöveln. Det är ett av världens äldsta vinodlingsområden med många uråldriga druvsorter som primitivo, dero d'Avola och negroamaro. Klimatet är mycket varmt och torrt, men närheten till havet ger druvorna en välbehövlig nattlig svalka. Puglia har på senare år genomgått en mindre vinrevolution där utvecklingen gått från kvantitet till målmedveten kvalitet. Många utomstående vinmakare har bidragit till den positiva förändringen, hitlockade av de goda förutsättningarna.

Producenten Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento. Från att ha varit en liten vingård med hantverksmässig produktion, har företaget under ledning av Stefano Girelli vuxit till en av Italiens största och mest innovativa familjeägda vinfirmer. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner. De framställs antingen i Trento eller lokalt under ledning av firmans egna vinmakare. Totalt produceras över 24 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

Vinet Canaletto Chardonnay Verdeca di Puglia framställs av handplockade chardonnay- och verdeca-druvor från vingårdar i närheten av Brindisi och Valle d'Itria. Druvsorterna har vinifierats var för sig. Musten från chardonnay-druvorna har macererat med skalen i 48 timmar innan vinet jästs under kontrollerad temperatur i cirka 20 dagar. Vinet har därefter fått mogna på sin fällning i amerikanska ekfat under fem månader. verdeca-druvorna – en lokal klon av verdhiccio – har pressats omedelbart, utan macerering och sedan jästs i cirka 10 dagar under temperaturkontroll. Vinet har därefter blandats och fått vila en kortare tid på flaska.

Karaktär Vinet är gyllengult och har en intensiv doft med fruktiga toner. Smaken är fyllig och frisk, med tydliga inslag av smörkola, vanilj och tropiska frukter. De båda druvsorterna kompletterar varandra perfekt, vilket resulterar i ett fräscht och fruktigt vin med bra syra och en lätt fatkaraktär.

Serveras Vid 8-10°, ett mycket allsidigt vin som passar lika bra som apéritif före maten som till varmrätten. Prova gärna till grillat fisk- och skaldjursspett med en mild saffransaioli.

Lagring Vinet är gjort för att drickas nu och vinner inte på lagring.