



Di Ubaldo Chardonnay Spumante.

2018 | Italië | 0.75L

Product specs

Kleur: Wit
Druivenras: Chardonnay
Oogstjaar: 2018
Smaaktype: Verfijnd
Alcoholpercentage: 12.5%

Type: Mousserend
Streek: d'Abruzzo
Afsluiting: Kurk
Inhoud: 0.75L
Wijnhuis: Di Ubaldo

Informatie product

Waanzinig! Deze goudgele bubbel is gemaakt van Chardonnay volgens de Methode Classique, met de tweede vergisting op de fles. Waar Champagnes minimaal 24 maanden op de fles moeten rijpen, heeft deze topper 60 maanden gerijpt. Het resultaat is een volle maar elegante wijn, met een heel fijne bubbel. Het is een 'Dosaggio Zero' wat betekent dat er geen 'liqueur d'expédition' is toegevoegd. De aroma's zijn vol en getoast met veel noten, geroosterd brood en gedroogd fruit. De smaak is strak, droog en puur met een volle en aromatische afdrank.

Informatie wijnhuis Di Ubaldo

Di Ubaldo is een wijnhuis dat pas een kleine 15 jaar bestaat en ligt in het noorden van de Abruzzes, de bakermat van de Montepulciano D'Abruzzo. Het wijnhuis is een familiebedrijf en is in handen van de familie Di Ubaldo. De familie gaat uitsluitend biologisch te werk en gelooft in een optimale en natuurlijke balans tussen bodem, plant en klimaat om de beste druiven te produceren. Er wordt voornamelijk met lokale druiven gewerkt, denk bijvoorbeeld aan Pecorino, Trebbiano en Montepulciano D'Abruzzo. De druiven worden handmatig geplukt omdat Di Ubaldo enkel met perfecte druiven wil werken. Vervolgens wordt nog eens handmatig alles verwijderd wat niet tussen de druiven thuis hoort zoals blaadjes, steentjes of insecten. Voorheen was de familie werkzaam in de textielindustrie en om die geschiedenis eer aan te doen hebben ze deze bijzondere stoffen etiketten bedacht. Zelf bedacht, zelf ontworpen en zelf gemaakt: un vino di stoffa!