



## MADONNA

wit

**LAND VAN HERKOMST :** Italië

**REGIO :** Umbria – Centraal-Italië - “de tuin van Italië” , Viceno , ten zuiden van Orvieto

**PRODUCENT :** Alessandro Leoni

**DRUIVENRAS :** 100 % Chardonnay

**BIO :** nee

**AROMA :** amandelnootjes, vleugje boter, delicaat rijp fruit

**SMAAK :** ragfijn, subtiel vetje, heel mooie fruit-hout balans

**RIJPING :** 8 maanden op 1 en 2 jaar oude barriques, waarvan 30% nieuw

**BEWAAR POTENTIEEL :** 5 jaar

**SERVEER TEMP. :** 10° C

**WEETJE :**

- Vulkanische ondergrond met kalk en klei
- Manuele pluk op 450m hoogte met zuid zuidwest expositie
- Druivenstokken van gemid. 10 jaar oud en opbrengst van gemid. 1.4 Kg per stok
- Slechts 1000 fl / jaar
- Vinificatie in kleine cementen cuves, malolactische fermentatie (omzetting hardere wijnsteenzuur naar zachtere melkzuur) in barriques
- Een wijn met geschiedenis. Het etiket werd ontworpen door Marino Moretti, die in Castel Viscardo zijn atelier heeft en ook woont en tevens de geboorteplaats is van Orazio Spada. De weduwe van deze vorst, Madonna Antonia, kreeg in 1300 de touwtjes in handen. Deze vorstin was heel bekwaam, intelligent en had heel veel charisma.