



Wijnfiche

Leonarda Tardi – Catarratto – Chardonnay | Terre Siciliane IGP Italië (SICILIA) – 2021

Domein

Leonarda Tardi

Het domein van de familie Mazzara is gelegen in Salaparuta, in het hart van Westelijk Sicilië. Calogero and Eliana zijn broer en zus, die aan het hoofd staan van de wijnmakerij die de naam draagt van hun moeder. Op het domein teelt de familie druiven sinds 1965, met in 1999 de introductie van Chardonnay en in 2010 die van Catarratto. In 2016 zijn ze ook echt begonnen met het maken en verkopen van wijn.

Ze zijn diep gehecht aan hun roots. Het logo "NO Mafie" is met trots op elke wijnfles gedrukt: mensen die de wijnen drinken, helpen criminele activiteiten te bestrijden en ondersteunen ook ethische consumptienormen.

Vinificatie

De wijngaard heeft een diepe alluviale kleigrond, met een goed kalkgehalte. De wijnstokken groeien op glooiende, op het westen gerichte hellingen met een hoogte van 350 m. Het fruit wordt individueel met de hand geplukt en in hele trossen geperst om zuiverheid en concentratie van smaken te garanderen. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Zodra de vinificatie is voltooid, worden de twee wijnen geblend en gedurende 3 maanden gerijpt in kleine roestvrijstalen vaten voordat ze worden gebotteld.

Jaar specifieke information

Luca Maroni 94 points

Smaak

Deze uitzonderlijke blend heeft een bleke strogele kleur. Hij harmoniseert de smaken van de inheemse Catarratto en de internationale Chardonnay. De neus presenteert frisse aroma's van citroenschil, wilde sinaasappels, citrusbloesems en minerale tonen van de Salaparuta-bodem. In de mond is het een droge, medium-bodied wijn met een levendige zuurgraad en een aanhoudende afdronk.

Gerechten

wit vlees | Vis | Kaas | Vis | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Catarratto (60%), Chardonnay (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3

Serveertemperatuur: 8°

Smaakprofiel: Rond Soepel

