

„Laguna Secca“ Chardonnay

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, harmonisch, nachhaltig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	52 39 11

Charakteristika

Der „Laguna Secca“ ist ein sehr gefälliger Chardonnay mit einem Bukett, das an Orangenschalen und reife Kaktusfeigen erinnert. Im Geschmack zeigen sich intensive Frucht und eine angenehme Säure.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in Menfi, einem an der sizilianischen Südküste gelegenen Gebiet. Dank besonderer Sonneneinstrahlungsverhältnisse, Temperaturen und Meeresbrisen ist die Region für den Weinbau sehr geeignet. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden.

Ausbau

Der „Laguna Secca“ Chardonnay reift drei Monate lang bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks und weitere drei Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandrarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandrarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

