

Vinaioli

Nino Gandolfo – CH

Chardonnay Terre Siciliane IGP



Nino Gandolfo is nog geen 40 maar **maakt al 20 jaar wijn**. Pas in **2015** begon hij te **bottelen**, voorheen verkocht hij zijn hele productie in bulk (Veneto en Friuli voor de witte, Veneto en Toscane voor de rode wijnen).

Zijn wijngaarden liggen in en om **Salemi**, in **West-Sicilië**, op een hoogte tussen 450 m en 550 m voor de witte en 250 m tot 350 m voor de rode druiven. De **nabijheid van de zee** (ongeveer 35 km in de drie belangrijkste windrichtingen zuid, west en noord) zorgt voor een frisse en heilzame nachtelijke verkoeling).

Anders dan alle andere Chardonnays. **Vol, krachtig en rond, subtiel** dankzij enkele maanden **houtopvoeding** (niet getoaste Amerikaanse eik). **Boterachtig** door een hoog glycerol gehalte, maar ook groene appel, citrus, mango en hazelnoot. Een witte voor in de koudere maanden.

Bij krab, oesters of olijfhapjes. Gerookte of gegrilde zalm. Wit vlees, kip en kalkoen. Varkensvlees met zoete uien of paddenstoelen. Gerechten met look. Beleggen kazen.

Vinaioli

Handelskaai z/n - 3500 Hasselt

IBAN BE58 7370 1917 0879

www.vinaioli.be

Karel Wilmots

+32 (0)495 380382

karel@vinaioli.be