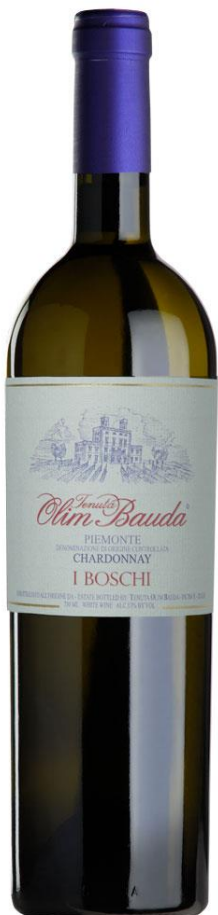


# Vinaioli

## I Boschi Chardonnay DOC



**Chardonnay monocepage.** Oogst normaal gezien in de eerste week van september. De **streng geselecteerde druiven** worden ontrist, geperst en afgekoeld tot 12°C, waarna persing en klaring van de most plaatsvinden. Een **deel** van de most krijgt zijn **alcoholgisting** en lagering gedurende 9 maanden in **barriques**, met regelmatige **batonnage van de lie**, het andere deel fermenteert in rvs fusten. Assemblage en botteling in de maand juni van het volgende jaar.

Donker strogeel, intense opwindende geur, gebalanceerde toetsen van het eiken vat, exotisch fruit en vanille. Smaakvol sappig, goede structuur en lengte.

Fantastische wat zwaardere aromatische wijn, steeds te combineren bij **maaltijden met rijke sauzen en kruiden**. Opdienen bij 14°C.

Vinaioli

Handelskaai z/n  
3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWArT gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)