2025 Chardonnay

Castello Carboncine

Castello Carboncine

Castello Carboncine har hjemme i Silea nær Treviso i Veneto. Marsura-familien overtog den historiske vingård i 2021 og lægger i dag vægt på en frisk, tilgængelig stil. Husets tradition omfatter både stille vine og Prosecco, med druer som Chardonnay, Merlot og Malbec. I vinmarkernes jord indgår ler, sand og kalk. Gårdens historie er tæt knyttet til Venedig, hvortil områdets vin tidligere blev sejlet ad Sile-floden.

Veneto

Veneto ligger i det nordøstlige Italien mellem Alpernes forland, Gardasøen, Posletten og Adriaterhavet. Det store geografiske udsving gør området svært at samle i én stil. I den vestlige del omkring Verona ligger Valpolicella og Soave, hvor Corvina, Corvinone og Rondinella præger de røde vine, mens Garganega er central i de hvide. Mod øst fylder Glera, Prosecco og Pinot Grigio mere, både i bakkerne omkring Treviso og på de fladere arealer. Veneto har desuden en stærk tradition for spumante og frizzante samt for appassimento, hvor druer tørres før gæring. Vinens konkrete oprindelse betyder derfor mere end regionsnavnet alene.

Vinen

Let, tør og velafbalanceret Chardonnay med friskhed som det bærende element og en rund form, der holder udtrykket roligt. Druerne er dyrket klassisk, og 2025-årgangen fremstår ung og umiddelbar, men ikke løs eller sødmefuld. Den har moderat fylde, tydelig tørhed og nok syre til at give vinen retning. Stilen er enkel på den gode måde, uden tungt præg eller jagt på stor kraft. Balancen betyder mere end volumen.

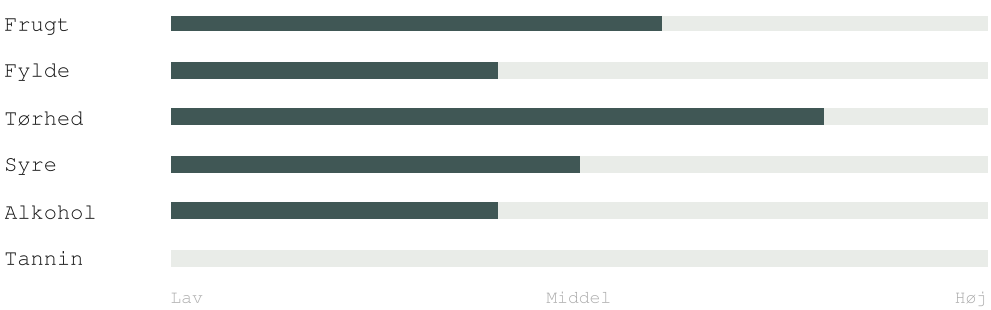


Primære aromaer: Moden pære, æble, citron, ananas og hasselnød.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med urter og små kartofler og grønne bønner.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Chardonnay

Veneto
Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk