

Technische fiche

Naam van de wijn	Numen Paolo Leo Chardonnay Barrique
Jaar	2020
Druif	Chardonnay
Land/streek	Puglia, Salento, Italië
Terroir	
Aroma's	Botergele kleur. Vol rond en krachtig! Tonen van vnaïlle, verse eik en rijpe appel. Iets van honing en daarbij een frisse citrus smaak. Lange en volle afdrank met heel mooie fraîcheur
Vinificatie/élevage	Numen wordt gemaakt door een zeer arbeidsintensief werk namelijk de Il Giro del Picolo. Dit betekent dat 2 weken voor de oogst het steeltje waarmee de tros aan de wijnstok hangt wordt gekraakt. Hierdoor stopt de tros met groeien en vindt er een natuurlijk indroogproces in plaats waardoor de druiven 25-30% van hun water verliezen. Dit zorgt voor een beter concentratie aan aroma's. De druiven worden vervolgens geperst en gefermenteerd. Daarna 2 maand op barriques op zijn droesem.
Info Domein	Paolo Leo's wijnmaak geschiedenis omvat vijf generaties van liefde en hartstocht voor Puglia en zijn wijnen. Het bedrijf is gevestigd in het hart van Puglia, halverwege de steden Brindisi en Lecce. De familie bezit twintig hectare wijngaarden. In de jaren tachtig nam Paolo het bedrijf van zijn vader over en bouwde een nieuwe wijnmakerij. De wijnmaak filosofie van Paolo Leo is om in harmonie met de natuur te werken en alleen in te grijpen wanneer nodig om ervoor te zorgen dat elke wijn zijn unieke persoonlijkheid tot uitdrukking kan brengen.
Wijn&gerecht	Wit vlees en gevogelte. Gebakken vis met boter sausje. Gerookte vis. Met zachte, gerijpte kazen.

