

2017 RUTINI TRUMPETER CHARDONNAY

ARGENTINA, MENDOZA



Frisk og elegant

Trumpeter Chardonnay har en intens, lys gul farve med grønne undertoner. Den rige duft af tropiske frugter går over i en smag af grønne æbler med blomsteragtige nuancer, efterfulgt af hints af vanilje og mineraler. Eftersmagten er frisk, syreholdig og vedvarende.

Serveres til lette retter som f.eks. lyst kød og fisk

Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Vinen består 100% af Chardonnay. Druerne dyrkes på Rutinis marker i Tupungato med kontrolleret vanding og ingen brug af gødning. Klimaet i Tupungato er om dagen solrigt og tørt og giver dermed perfekt modning af druerne. Nætterne er kolde og sammen med den kontrollerede vanding giver det en god balance mellem sukker og syre i druerne. De høstes i hånden, når de har opnået perfekt modenhed og køres straks til vineriet.

Efter endt gæring ligger vinen på 50% nye franske egetræsfade og 50% brugte franske egetræsfade i syv måneder.

Om Producenten

Familien Rutinis vinmagertradition startede tidligt i det 19. århundrede i Le Marche i Italien, hvor Francisco Rutini lavede vin til indbyggerne i hjembyen, Ascoli Piceno. Hans eneste søn Felipe Rutini immigrerede til Argentina, hvor han plantede sine første vinstokke i Coquimbito, Maipú i Mendoza-provinsen.

Siden grundlæggelsen i 1885 er Rutini Wines blevet anerkendt for vine af ekstraordinær høj kvalitet og karakter. I dag har Rutini Wines vinmarker i flere områder af Mendoza-regionen. Vinmarkernes forskellige placering gør det muligt at dyrke de enkelte druetype i det område, hvor hver druetype har de mest optimale vækstbetingelser.

Rutinis bygninger ligger i Maipú og blev gennemrenoveret med helt ny teknologi i 1990'erne med stor respekt for bygningernes oprindelige arkitektur fra 1885.

I oktober 2008 udvidede Rutini Wines og byggede et nyt vineri i Uco Valley, Mendoza, som stod klar i marts 2009 til at modtage den første høst.



VinAvisen