

# INFO

Vinens Navn: Chardonnay

Producent: Bonfante et Chiarle

Område/land: Piemonte - Italien

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Kold maceration for at fastholde aroma, gæring på stål og efterflg. lagring på samme i 6-12 mdr.

Jordbundsforhold: En blanding af ler, grus og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web: [www.bonfantechiarle.com](http://www.bonfantechiarle.com)

Yderligere information:

Bonfante & Chiarle ligger i det italienske vinområde Piemonte. Vingården blev i 1975 oprettet af Luciano Chiarle, Giorgio Chiarle og Bonfante Domenico. I dag er huset blevet en del af storproducenten Malgrás portefølje, men man laver dog fortsat vine under navnet Bonfante & Chiarle.

Vinmageren Giuliano Noé blev i 2005 kåret som årets vinmager af det toneangivende italienske mad- og vinblad Gambero Rosso.

Man tilstræber at lave vine med tydeligt aftryk af den lokale terroir, i en ret klassisk stil, hvor lagring belønnes. Bonfante & Chiarle har et bredt sortiment af Langhe og Monferrato vine. Deres udvalg af røde DOC og DOCG vine omfatter Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba og hvide som Gavi, Arneis og Moscato d'Asti.

