

## Cantina Francone Neive / Piëmonte

Cantina Francone is gelegen in Neive, tussen de prachtige heuvels van de Barbaresco wijngaarden in de Langhe. De Cantina is een echt familiebedrijf, waar de passie voor wijn is overgedragen van vader op zoon en waarvan de oorsprong inmiddels 5 generaties terug gaat tot 1892.

De filosofie van de familie Francone is wijn maken in de traditie van de klassieke wijnen van de Langhe. Hierbij is kwaliteit een absolute voorwaarde. Francone maakt dan weliswaar 16 verschillende 'labels', maar van elk label wordt slechts een beperkt aantal flessen gemaakt.

Deze filosofie is gebaseerd op 2 invalshoeken: enerzijds diep respect voor en optimale (handmatige) verzorging van de wijnstokken in de wijngaard en aan de andere kant vinificatie en rijping met respect voor het ruwe product en het natuurlijke karakter ervan. Dit betekent lange fermentatie op de schillen en wijnen die worden gemaakt met een sulfietaandeel dat soms wel 60% onder het toegestane niveau ligt.

Het resultaat is prachtige wijn, die niet alleen vol en krachtig is, maar ook prettig en elegant in de klassieke stijl van de Langhe.

## Cantina Francone – Langhe Chardonnay 'I Patriarchi' DOC



**Type:** Langhe Chardonnay DOC

**Druiven:** 100% Chardonnay

**Productiezone:** Neive, Piëmonte

**Bodem:** Mergelachtige zandgrond

**Ligging:** In de heuvels van de Langhe, op circa 200 meter hoogte

**Vinificatie:**

De druiven worden handmatig geoogst vanaf half september. De fermentatie (in eikenhouten vaten) vindt plaats in de stijl van rode wijn, met 36 uur schilcontact. De verdere verfijning geschiedt in barriques, waarbij de wijn circa 9 maanden op zijn eigen gisten bewaard wordt. De wijn wordt regelmatig omgeroerd (gebattoneerd). Dit zorgt voor complexiteit in de aroma's en meer diepte in de smaak.

**Rijping:** 9 maanden 'sur lie' in Franse barriques.

**Wijnbeschrijving:**

Mooie goudgele kleur. In de neus complexe aroma's van perzik en tropisch fruit met hints van toast en vanille. In de mond een mooie balans tussen volheid en frisheid met fruitige tonen, hazelnoot en wederom toast. De aanhoudende afdrank geeft een typisch bittertje.

**Pairing:** De Langhe Chardonnay 'I Patriarchi' is mooi als aperitief, maar ook heerlijk als begeleider van mooie antipasti, quiches en jonge kazen.

**Serveertemperatuur:** circa 12 graden Celsius

**Alcoholpercentage:** 13,5%

**Bewaarpotentieel:** circa 6-8 jaar

