



Terre di Castelnuovo – Pinot Bianco Veneto IGT



De Cantina di Castelnuovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnuovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

De **Terre di Castelnuovo Pinot Bianco Veneto IGT** is een elegante en frisse witte wijn, gemaakt van 100% Pinot Bianco. De druiven zijn afkomstig van kalk- en kleirijke moreneheuvels in de Veneto en de wijn rijpt vier maanden in roestvrijstalen tanks, waardoor zijn frisse en verfijnde karakter behouden blijft.

De Pinot Bianco (in Frankrijk bekend als **Pinot Blanc** en in Duitsland/Oostenrijk als **Weißburgunder**) is een **veelzijdige**, witte **kwaliteitsdruif**. De druif is een **natuurlijke, genetische kleurmutatie** van de **pinot gris**, die op zijn beurt weer afstamt van de blauwe pinot noir.

Wijnen van de Pinot Bianco staan bekend als **toegankelijke allemansvrienden**. Ze worden qua structuur vaak vergeleken met een '**lichtere, frissere** variant van de **Chardonnay**'. Subtiële geuren van **groen/wit fruit** (zoals appel en peer), citrus, perzik, milde florale tonen (**witte bloemen**) en vaak een herkenbare, **amandelachtige** of **nootachtige** toets in de afdronk. Meestal **droog, soepel**, elegant en verfrissend met een **milde tot medium zuurgraad**. Licht tot medium body. Hoewel de meeste wijnen **jong en fruitig** gedronken worden, leent de druif zich in sommige regio's ook voor houtrijping, wat de wijn een ronder en romiger karakter geeft.

Met een alcoholpercentage van **12%** is deze wijn ideaal om licht gekoeld te serveren, tussen 10 en 12 °C.