

Naam	Naumakos Chardonnay
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Carminucci
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Marche
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Giovanni Carminucci en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. De huidige eigenaar is Piero Carminucci, zoon van de oprichter, die nu samen met zijn zoon het bedrijf runt. De wijngaarden bestrijken samen 53 hectare in de gemeenten Offida, Ripatransone en Grottammare (waar het wijnhuis zelf is gelegen). Dicht bij de Adriatische zee, in het hart van de Colli Ascolani, de historische zone van lokale DOC's: Rosso Piceno en Falerio.

In de afgelopen jaren werden enkele slimme keuzes gemaakt om de kwaliteit van de druiven en wijnen sterk te verbeteren. Een hoge plantdichtheid per hectare en een groene oogst tonen de doorgedreven ambitie om kwaliteitsvolle producten te realiseren. En deze inspanningen om de terroir in alle wijnen tot uitdrukking te laten komen, werpen hun vruchten af. Verschillende erkenningen en certificaten doorheen de afgelopen jaren bevestigen en versterken het succes van deze keuzes.

De wijnen van Carminucci worden gemaakt van de typische druivensoorten van het zuiden van de Marche: sangiovese en montepulciano voor de rode wijnen en trebbiano, passerina en pecorino voor de witte wijnen. Het gamma bestaat uit drie verschillende lijnen: ViaBore, Grotte Sul Mare en Naumakos. De wijnen zijn een knipoog naar de terroir en een eerbetoon aan de – voor wijnbouw perfecte – heuvels van Grotte Sul Mare, waar zich ook de kelders bevinden. De eerste twee lijnen zijn heel direct en lenen zich tot het meteen drinken ervan. De Naumakos-lijn biedt meer complexe wijnen, met toch nog heel wat charme.

De Naumakos chardonnay is intens goudgeel van kleur, met aroma's van exotisch fruit (banaan, ananas) en een aangename vanilletoets. Vol en rijk in de mond, goed gestructureerd en met een lange afdronk.

Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de zone Piceno (zuiden van Le Marche), op een hoogte tussen 200 en 300m. Leisteen ondergrond.
Opbrengst	4.500 stokken per ha - 65.000l/ha
Oogst	Handmatige oogst begin september.
Vinificatie	Handmatige oogst, cryomaceratie van 12 uren, klaring door koude statische decantering. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Rijping 12 maanden in grote houten tonnen van 40hl.
Productie	10.000 flessen

