



ACQUISTATO IL

"DB" Chardonnay De Bortoli

2021

Eleganza in perfetto stile Aussie



Svinando®

Prendi uno Chardonnay e piantalo ovunque nel mondo. Indipendentemente dal clima o dall'esposizione, lo Chardonnay saprà sempre regalarci belle sorprese. E non è solo un fatto di clima. Lo Chardonnay, infatti, come pochi vitigni al mondo è in grado di dar vita a vini straordinari indipendentemente da come venga lavorato. In acciaio o, come in questo caso, fermentato e parzialmente maturato in fusti di rovere australiano. DB Chardonnay di De Bortoli Wines, è figlio di Chardonnay in purezza, coltivato a Mudgee, nell'ampia e fertile valle del fiume Cudgegong. Siamo a circa 250 chilometri da Sydney, nella Riverina, New South Wales. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino pallido con ancora evidenti sfumature verdi. Al naso domina la frutta fresca ma ben matura, con note di pera e un sottile tocco di rovere. In bocca, invece, richiama alla memoria frutti ancora più dolci come il melone e la pesca. Il finale è fresco e croccante.

Vittorio e Giuseppina De Bortoli, inconfondibili origini italiane, circa 90 anni fa lasciarono un'Europa devastata dalla guerra per cercar fortuna e rifarsi una vita dall'altra parte del mondo. Storie tristi, di ordinaria vita a quel tempo. Vittorio e Giuseppina, però, dimostrano fin da subito di avere una marcia in più. Acquistano terreni in Australia e, grazie al duro lavoro e al sostegno di tanti nuovi amici, iniziano a produrre piccole quantità di vino. Lo fanno, inizialmente, solo per dar da bere ai compagni immigrati. Con il passare del tempo, però, e con l'arrivo in azienda del figlio Deen, e di sua moglie Emeri, l'impresa iniziò a crescere a trasformarsi in qualche cosa di più serio e strutturato. Con il tempo la reputazione di De Bortoli è cresciuta, mentre si espandevano nella Yarra Valley. Oggi in azienda è giunta la quarta generazione e le sfide non sono finite. Del resto il motto ufficiale dell'azienda è "Semper ad Majora", ossia verso cose più grandi!

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Australia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Riverina, Mudgee, New South Wales. Fermentato e maturato parzialmente in rovere.

Sensazioni Colore giallo paglierino pallido con un sfumature verdi. Aromi di pera fresca con un sottile tocco di rovere. Al palato ricorda il melone e la pesca, con un finale fresco e croccante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821