ACQUISTATO IL .....

Reserva Chardonnay 2021 2021

Elegante ed espressivo

Ci troviamo nel cuore del Cile. Qui, nell'area di Casablanca, l'azienda Zonin, proprietaria di Dos Almas, raccoglie lo Chardonnay che viene utilizzato per produrre questa interessante riserva. Grappoli super sani e perfettamente maturi vengono portati in cantina per essere lavorati. Dopo la pressatura, il mosto viene avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, nel pieno rispetto degli aromi primari più delicati. Dopo la fermentazione, poi, il vino viene affinato sui propri lieviti per circa 6 mesi, utilizzando la tecnica del bâtonnage. Al termine, circa il 25% del vino viene affinato in rovere francese, mentre il resto rimane in tank di acciaio. Si ottiene così un bianco caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso è elegante ed espressivo, con spiccati aromi di frutta tropicale, come l'ananas, e note delicate di vaniglia e frutta secca, conferite dal parziale affinamento in rovere. In bocca rivela un buon corpo e una gradevole acidità. Il finale è morbido, dominato da frutta tropicale, con un leggero tocco di vaniglia. Ideale con pesce e formaggi freschi, questo bianco "made in Chile" è perfetto anche con risotti, primi a base di pasta e carni bianche.

Prendi una famiglia del vino come Zonin, con anni e anni di esperienza. Prendi un territorio meraviglioso e ancora "relativamente" poco esplorato in termini enologici come il Cile. Metti tutto insieme e goditi i risultati sorprendenti. Tutto questo si traduce in Dos Almas, l'azienda di proprietà della famiglia veneta Zonin con vigneti in alcune delle aree più affascinanti del Cile. Come Colchagua, con il suo clima caldo, ventoso e secco, dove si producono rossi di grande carattere. E Casablanca, dove invece i vigneti sono spesso avvolti da nebbia, aria salata e brezze fresche. Qui, in particolare, sono protagonisti i vini bianchi.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa con una profondità di 2 metri
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot doppio
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino Bianco DOC
Provenienza	Casablanca Valley
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione Dopo la pressatura, il mosto viene avviato verso la fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata per favorire la conservazione degli aromi primari. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi, utilizzando la tecnica del batonage per smuoverrlo delicatamente in modo da massimizzare il contributo apportato dal sedimento a contatto con il vino. Il 25% del vino viene affinato in rovere francese il resto in tank di acciaio.

Sensazioni Giallo paglierino brillante. Al naso è elegante ed espressivo con spiccati aromi di frutta tropicale, come l'ananas, con note delicate di vaniglia ed frutta secca conferite dal parziale affinamento in rovere francese. Ha un buon corpo e una deliziosa acidità. Il finale è morbido e dominato da frutta tropicale e un leggero tocco di vaniglia. Va servito tra gli 8 °C ei 10 °C, questo vino si abbina bene con pesce, formaggi, risotti, crostacei, pasta e carni bianche.

© 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