



ACQUISTATO IL .....

## Crane Lake Chardonnay

### Riccamente fruttato



*Svinando*

San Joaquin Valley, Central California, è la terra di provenienza delle uve di Chardonnay usate per elaborare questo interessante vino di Crane Lake. Raccolta delle uve a piena maturazione e vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Tutto nel pieno rispetto del frutto di partenza e delle sue note varietali più tipiche. Nasce così un bianco godibilissimo e riccamente fruttato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro. Al naso si evidenzia per il suo ricco bouquet di profumi, con note di pera, melone dolce, vaniglia e burro fresco. In bocca, invece, è ricco e gratificante. Ritornano le note di frutta matura e agrumi. Decisamente equilibrato in tutte le sue componenti, questo Chardonnay lascia a lungo un ricordo piacevole in bocca. Per rendergli giustizia, va abbinato con piatti semplici di pesce. Ma è indicato anche come aperitivo.

Crane Lake appartiene al gruppo americano Bronco Wine Company, fondato da Fred Franzia, nipote del famoso Ernest Gallo, a sua volta proprietario della E&J Gallo Winery. La Bronco Wine Company, cui fanno capo in totale circa cinquanta cantine, a Napa e Sonoma, è specializzata nella commercializzazione di vini facili da tutti i giorni ma di alta qualità. E in questo campo la Crane Lake non ha rivali. Il suo focus sono vini piacevolmente fruttati e contraddistinti da una assoluta facilità di beva.

#### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione** Nord

**Allevamento**  
**Densità imp.**

#### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** California

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** San Joaquin Valley, Central California. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Sensazioni** Colore paglierino chiaro con aromi di pera, melone e vaniglia. Al palato è ricco di cenni di agrumi e mela verde, con tannini vellutati. Ben equilibrato e strutturato.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821