



ACQUISTATO IL .....

Sebastiani California Chardonnay 2022

2022

## Bianco gratificante e complesso



*Svinando*

Lodi è una delle regioni della California più conosciuta per la produzione di uve di qualità. Ci troviamo nella parte settentrionale dello Stato, in una area piuttosto lontana dal mare e come tale caratterizzata da un clima decisamente caldo. Qui Sebastiani Vineyards & Winery raccoglie le uve di Chardonnay utilizzate per la produzione di questo interessante vino. La vendemmia è programmata sempre al mattino presto, per preservare le uve appena raccolte da un'eccessiva calura. Dopo la pressatura, metà del mosto viene fatto fermentare in botti di rovere e subisce anche la fermentazione malolattica per accrescerne ulteriormente la complessità. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel aspetto intenso, giallo dorato. Al naso, lo Chardonnay presenta ancora una bella freschezza, con note di mela, limone e pesca gialla. In bocca è decisamente pieno e gratificante, caratterizzato da note di frutta cotta, crème brûlée e un delicato ricordo di legno che si percepisce chiaramente nel finale.

Il nome, Sebastiani Vineyards & Winery, rivela lontane origini italiane. E infatti il fondatore di questa bella azienda vinicola californiana si chiama Samuele Sebastiani, emigrato in USA dalla Toscana oltre un secolo fa. E da oltre 100 anni Sebastiani produce vini pregiati nella contea di Sonoma, una delle regioni vinicole più incredibili al mondo. Come nella maggior parte della California, infatti, anche qui il clima è influenzato dalla distanza e dall'esposizione alle correnti fredde dell'Oceano Pacifico. Dunque le aree che si trovano vicino all'acqua sono fresche, mentre le aree interne sono più calde. Questo particolare microclima permette a Sebastiani di focalizzare la propria produzione sui vitigni francesi, valorizzati con una tecnica di trasformazione moderna. Inoltre la cantina produce strepitosi "single vineyard", ossia vini prodotti con le uve provenienti da un singolo vigneto, ben rappresentativi del proprio territorio e delle peculiarità del terroir.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione** Nord

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** California

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Lodi, California. Le uve vengono raccolte al mattino presto per mantenere la massima freschezza. Dopo la pressatura, metà del succo viene fatto fermentare in rovere e subisce anche la fermentazione malolattica.

**Sensazioni** Colore giallo dorato chiaro. Al naso presenta aromi di mela, limone e frutta a nocciola. Al palato è pieno di sapore, con note di mela cotta, crème brûlée e legno sottile nel retrogusto.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821