ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Koonangua Hill 2024 2024

Cremoso e ben bilanciato



Si colgono facilmente tutte le potenzialità dello Chardonnay in questa bottiglia. Vitigno versatile per eccellenza, capace di adattarsi praticamente a qualunque condizione climatica, lo Chardonnay sa dar vita a vini freschi e minerali o a grandi bianchi opulenti, con note eleganti di frutta dolce. E' questo il caso del Koonunga Hill di Penfolds, prodotto con uve raccolte in due delle più conosciute aree del Sud dell'Australia. Barossa ed Eden Valley, dove un magico mix di suoli rossi, clima caldo e umido e abbondanti piogge primaverili conferiscono alle uve un'abbondante carica aromatica. I tecnici della Penfolds, poi, completano il lavoro vinificandole con cura e sottoponendo il vino a un breve passaggio in legno prima dell'imbottigliamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rivela aromi intensi, con chiari sentori di mela, pera, melone, citronella e mandorla. In bocca è fresco, cremoso e ben bilanciato. Riccamente fruttato, è un vino che garantisce una lunga, lunghissima, persistenza. Estremamente versatile, si abbina perfettamente a carni bianche, ma anche a primi piatti leggeri e a insalate.

Creata nel 1844 da Cristopher Rawson Penfolds, la tenuta Penfolds è ancora oggi una delle aziende australiane più conosciute e apprezzate a livello planetario. Il fondatore era un giovane medico di origine inglese ed era fermamente convinto delle proprietà curative del vino. Per questo, prima di lasciare la madre patria con destinazione l'altro capo del mondo, si procurò delle barbatelle francesi che furono messe a dimora ad Adelaide, vicino al cottage che Penfold costruì insieme alla moglie. Inizialmente la cantina Penfolds produceva quasi esclusivamente brandy e vini fortificati, da usare a scopo curativo. Poi, verso il 1950, iniziò la lenta migrazione verso la produzione di vino da tavola. Oggi, l'azienda è di proprietà della Tooth and Co. e in campagna il rispetto per l'ambiente è totale. Questo, unito a un perfetto controllo di ogni fase della trasformazione, permette alla Penfolds di continuare a sorprendere appassionati ed esperti, anno dopo anno, con vini sempre più interessanti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Australia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Si abbina a carni bianche, paste leggere e insalate. Da provare con la pasta al sugo di funghi
Vinificazione	I succhi fermentano in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino riposa in botti di rovere francese per 6 mesi
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. PROFUMO: Aromi intensi al naso. Arrivano sentori di mela, pera, melone, citronella e mandorla. SAPORE: In bocca è fresco, cremoso e ben bilanciato. L'espressività del frutto si mantiene caratterizzando una lunga persistenza

© 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