



ACQUISTATO IL

"Ventiterre" Chardonnay Italiano

2023

Piacevolezza e immediatezza



Svinando

Non ce ne abbiano a male i puristi del vino francese. Lo sappiamo che lo Chardonnay è nobile vitigno di origine borgognona. Ma, in questo caso, in etichetta la parola Chardonnay viene accostata a "Italiano", a indicare la provenienza territoriale delle uve. Lo propone Ventiterre, di Zonin, ed è un bianco di grande piacevolezza e immediatezza. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, quello che si scopre una volta versato nel bicchiere è un vino super pulito e ben fatto. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, ha profumi freschi ed eleganti. In bocca, invece, rivela un sapore intenso e raffinato, con freschi sentori fruttati che richiamano pesca e ananas. Piacevole come aperitivo leggero, si abbina bene con antipasti delicati e piatti a base di pesce.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Italia

Uve

Chardonnay 100%

Gradazione

12% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve subiscono una pressatura soffice e delicata. Segue una macerazione di 24 ore a 5°C (41°F) del mosto sulle bucce per estrarre le sostanze aromatiche. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata – di 18° - 20°C.

Sensazioni

Colore Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Sapore intenso ma raffinato, con freschi sentori di pesca e ananas. Attraente fresco ed elegante e incantevole e armonioso. TEMPERATURA DI SERVIZIO : Servire a 10° - 12° C. (50° - 54° F.). ABBINAMENTI ALIMENTARI :Piacevole aperitivo leggero, si abbina bene con antipasti, soprattutto se a base di pesce o vol-au-vent.

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