ACQUISTATO IL .....

# Chardonnay California 2024 2024




## Decisamente versatile

Ancora una bella interpretazione dei più diffuso vitigno a bacca bianca della Borgogna. Questa volta lo Chardonnay matura nei caldi climi della California. Western Cellars, infatti, coltiva i suoi vigneti nell'area di Lodi, siamo all'estremo Nord dello stato, dove le correnti oceaniche contribuiscono a creare un microclima del tutto particolare. California Chardonnay, questo bianco made in USA matura per circa 6 mesi in barrique usate, acquisendo una discreta complessità e una bella ricchezza al palato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso è piacevolmente elegante, grazie alle note di frutta bianca e gialla che si intrecciano con richiami di burro e di vaniglia. In bocca, invece, è ampio e bilanciato. Un vino decisamente versatile, ideale in più di un'occasione. Servito ben fresco è in grado di accompagnare un aperitivo tra amici. In tavola, invece, accompagna tutto il pranzo. E' a suo agio con piatti delicati a base di pesce, anche in umido. Perfetto anche per accompagnare un tagliere di formaggi freschi a fine pasto.

Western Cellars è una bella azienda vinicola californiana. Si trova al di fuori della comune area di Napa o di Sonoma, dato che i suoi 25 ettari di vigneto si trovano nell'area di Lodi, una delle più particolari della California del Nord. Se la viticoltura californiana è rinomata a livello mondiale, l'area di Lodi, nella contea di San Joaquin nella California centrale, è una delle regioni vinicole più importanti dello stato. Qui l'industria vinicola ha una lunga storia che risale addirittura al 1850. La produzione è variegata, grazie al clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti. Ma Lodi è particolarmente conosciuta per la produzione di uva Zinfandel che è il vitigno di punta della regione e dà vita a vini ricchi e robusti.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo, medio impasto |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | 4500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | California |
| **Uve** | 100% Chardonnay |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di carne |
| **Vinificazione** | Le uve raccolte sono tenute in celle refrigerate, la vinificazione è in acciaio a temperatura controllata, affinamento in legno medio grande usato per alcuni mesi. |
| **Sensazioni** | Bellissimo e caratteristico chardonnay, la cui morbidezza viene assistita dall'affinamento in legno di secondo o terzo passaggio, per dare quelle sensazioni, struttura e persistenza alla burrositàclasssica dello chardonnay. |

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