



ACQUISTATO IL

Chardonnay California 2024

2024

Decisamente versatile



Svinando

Ancora una bella interpretazione del 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 burrosità classica 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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821