



ACQUISTATO IL

Chardonnay "Vigne Verdi" Bianco Italia

NV

Semplicemente Chardonnay



Semplicemente Chardonnay. Vigne Verdi, marchio di proprietà della famiglia Serena, propone vini piacevoli e ben fatti, frutto di una accurata lavorazione di uve provenienti da vari appezzamenti. Lo Chardonnay, in particolare, è senza dubbio un vitigno che non ha bisogno di presentazioni. Versatile per natura, dà vita sempre e comunque a vini caratterizzati da una certa eleganza. In questo caso la lavorazione è super accurata e prevede solo l'uso di contenitori in acciaio termoregolati, per valorizzare al meglio le caratteristiche di frutta fresca tipiche del vitigno. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, al naso rivela un profumo delicato e fragrante. Mela verde, crosta di pane e una sfumatura di salvia. In bocca, invece, risulta asciutto, dotato di buona sapidità e decisamente beverino. Indicato con gli antipasti dal sapore delicato, si accompagna bene a piatti a base di pesce. Da provare con uno spaghetti alle vongole, in bianco, con un po' di prezzemolo fresco come guarnizione.

Siamo nel cuore della regione del Prosecco. Qui, tra le grandi aziende del territorio, si trova Serena Wines 1881. Siamo a due passi da Conegliano, dove le colline sono gentili e le vigne cariche di grappoli succosi. Serena Wines è, a discapito delle dimensioni, un'azienda rigorosamente familiare, guidata oggi dalla quarta e dalla quinta generazione, incarnate da Giorgio e Luca Serena. Oggi le proprietà dell'azienda sono suddivise tra quattro tenute, dalle quali provengono buona parte delle uve usate per produrre i buoni vini della tradizione. Il Prosecco, in particolare, sia nella versione DOC che nelle due varianti DOCG, Asolo e Conegliano Valdobbiadene, rappresentano il vero punto di forza dell'azienda. Da alcuni anni, inoltre, Serena Wines è anche proprietaria di una piccola maison in Champagne.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Italia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, menù di pesce

Vinificazione Nel processo di produzione del Pinot Grigio viene utilizzato solo Chardonnay. Ricezione di vino già fermentato, che viene sottoposto a filtrazione e refrigerazione. Una volta completato questo processo, il vino viene filtrato per ottenere un vino limpido e senza difetti. Infine, il vino viene imbottigliato in condizioni isobariche, etichettato e venduto al cliente.

Sensazioni Lo Chardonnay è un vino dal tipico colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Mela verde, crosta di pane e una sfumatura di salvia al naso. Il sapore risulta asciutto, dotato di buona sapidità e gradevole. Particolarmente indicato con gli antipasti dal sapore delicato. Può essere anche servito come aperitivo.

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