



ACQUISTATO IL

Chardonnay Cloudy Bay 2023

2023

Cloudy Bay: dove lo Chardonnay diventa leggenda



Svinando

Lo Chardonnay di Cloudy Bay nasce nel cuore del Marlborough, terra iconica della Nuova Zelanda che ha reso celebre questo vitigno a livello internazionale. Qui, tra brezze marine e suoli ricchi di minerali, prende vita un bianco elegante e moderno, capace di raccontare il territorio con precisione e freschezza. Il calice si illumina di un giallo paglierino brillante, con sfumature dorate che anticipano la sua complessità. Al naso rivela un bouquet raffinato: pesca bianca, agrumi croccanti, pera succosa e un tocco di pietra focaia che dona profondità. Le note di legno, mai invasive, arricchiscono il profilo con sfumature di spezie dolci e vaniglia leggera. Al palato è dinamico e vibrante, sostenuto da una piacevole tensione minerale che lo rende particolarmente gastronomico. La frutta matura si intreccia con freschezza e sapidità, offrendo equilibrio e finezza. Il finale è lungo, persistente, con un ritorno di agrumi e una carezza vellutata che invita a un nuovo sorso. Un grande Chardonnay, ideale con piatti di pesce, carni bianche e cucina fusion. Perfetto per chi cerca eleganza contemporanea in ogni calice.

Situata nell'Isola del Sud in Nuova Zelanda, nella regione del Marlborough, l'azienda prende il nome dalla baia all'estremità orientale della Wairau Valley, che venne battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook durante il suo viaggio in Nuova Zelanda nel 1770. Al tempo della scoperta di Cook, i fiumi erano pieni di fango che rendeva le acque turbide. Cloudy Bay esiste grazie al sogno del suo fondatore, David Hohnen, già fondatore di Cape Mentelle, un visionario che ha fatto dell'espressione vinicola del terroir la missione della sua vita. Nel 1983 assaggiò per la prima volta un Sauvignon Blanc neozelandese; ne rimase così incantato da fondare Cloudy Bay nel 1985. Si attribuisce a Cloudy Bay il merito di aver fatto conoscere al mondo i vini neozelandesi e di aver reso famoso il Sauvignon Blanc come vino monovarietale. Nel 1997, il suo Sauvignon Blanc fu il primo vino neozelandese nella classifica Top 10 di Wine Spectator.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marlborough

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox e barrique di rovere francese. Fermentazione malolattica per il 100% del vino. 11 mesi di invecchiamento in botti di rovere francese

Sensazioni Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso sprigiona pesca bianca, agrumi e note minerali con leggeri cenni speziati. In bocca è fresco e teso, di media struttura, con mineralità vibrante e un finale lungo e armonico.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821