ACQUISTATO IL .....

"Panamera" Chardonnay California 2023 2023

Intenso, solare e sapientemente affinato in legno



Pacific Coast Highway. Il sole che tramonta sull'oceano e il vento che porta con sé il profumo della libertà californiana. Il Panamera Chardonnay di Rutherford Ranch è la perfetta rappresentazione di tutto questo. Cuore della viticoltura americana, la Napa Valley gode di un microclima unico al mondo, grazie alle nebbie mattutine che risalgono dalla baia di e rinfrescano i vigneti dopo il calore intenso del giorno. Questa escursione termica permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando una concentrazione aromatica incredibile senza perdere quella freschezza fondamentale per un grande bianco. Protagonista qui è lo Chardonnay in purezza. Questo vitigno, vero camaleonte del mondo enologico, in California trova una delle sue massime espressioni mondiali. Nel Panamera, lo Chardonnay gioca il ruolo del gigante gentile. Da una parte apporta una struttura muscolare e una morbidezza avvolgente, dall'altra funge da tela bianca per accogliere gli aromi derivanti dal sapiente passaggio in legno. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino carico e luminoso, quasi dorato. Al naso mela matura e albicocca, seguite da una scia golosa di vaniglia e un pizzico di cannella che rende il bouquet intrigante. In bocca l'ingresso è ricco e decisamente cremoso, quasi burroso. Poi una vivace acidità entra in gioco per pulire il palato, chiudendo su un finale morbido e coerentemente fruttato che invita subito al sorso successivo.

Se c'è un luogo dove il mito del vino californiano si fa sostanza, quel luogo è senza dubbio Rutherford, nel cuore della Napa Valley. Una striscia di terra che per molti appassionati rappresenta il "sacro graal" del Cabernet Sauvignon. Qui che nasce Rutherford Ranch, un'azienda che ha saputo interpretare questo territorio con una chiarezza e una precisione invidiabili. La loro filosofia produttiva parte proprio da qui: interferire il meno possibile. Per questo il loro approccio in vigna è quasi sartoriale. Per questo dimenticate i vini eccessivamente pesanti o marmellatosi. Lo stile di Rutherford Range punta tutto sull'equilibrio. C'è la potenza tipica della California, certo, con quei sentori intensi di ribes nero, ciliegia matura e cacao. Ma c'è anche una freschezza balsamica, quasi di mentuccia e salvia, che rende la beva scorrevole e mai stancante.

La Vigna

Terreno	terreni sabbiosi e ghiaiosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	California
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox per esprimere frutto e mineralità. Affinamento di 6-8 mesi in botti di rovere francese (80%) e americano (20%) per maggiore complessità.
Sensazioni	Colore: giallo paglirino carico. Profumo: Intensi aromi di mela, albicocca, vaniglia e un tocco di cannella. Gusto: Ingresso ricco e cremoso, con acidità vivace e finale morbido e fruttato

© 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