



ACQUISTATO IL

Chardonnay Koonungua Hill 2024

2024

Cremoso e ben bilanciato



Svinando

Si colgono facilmente tutte le potenzialità dello Chardonnay in questa bottiglia. Vitigno versatile per eccellenza, capace di adattarsi praticamente a qualunque condizione climatica, lo Chardonnay sa dar vita a vini freschi e minerali o a grandi bianchi opulenti, con note eleganti di frutta dolce. E' questo il caso del Koonunga Hill di Penfolds, prodotto con uve raccolte in due delle più conosciute aree del Sud dell'Australia. Barossa ed Eden Valley, dove un magico mix di suoli rossi, clima caldo e umido e abbondanti piogge primaverili conferiscono alle uve un'abbondante carica aromatica. I tecnici della Penfolds, poi, completano il lavoro vinificandole con cura e sottoponendo il vino a un breve passaggio in legno prima dell'imbottigliamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rivela aromi intensi, con chiari sentori di mela, pera, melone, citronella e mandorla. In bocca è fresco, cremoso e ben bilanciato. Riccamente fruttato, è un vino che garantisce una lunga, lunghissima, persistenza. Estremamente versatile, si abbina perfettamente a carni bianche, ma anche a primi piatti leggeri e a insalate.

Creata nel 1844 da Christopher Rawson Penfolds, la tenuta Penfolds è ancora oggi una delle aziende australiane più conosciute e apprezzate a livello planetario. Il fondatore era un giovane medico di origine inglese ed era fermamente convinto delle proprietà curative del vino. Per questo, prima di lasciare la madre patria con destinazione l'altro capo del mondo, si procurò delle barbatelle francesi che furono messe a dimora ad Adelaide, vicino al cottage che Penfold costruì insieme alla moglie. Inizialmente la cantina Penfolds produceva quasi esclusivamente brandy e vini fortificati, da usare a scopo curativo. Poi, verso il 1950, iniziò la lenta migrazione verso la produzione di vino da tavola. Oggi, l'azienda è di proprietà della Tooth and Co. e in campagna il rispetto per l'ambiente è totale. Questo, unito a un perfetto controllo di ogni fase della trasformazione, permette alla Penfolds di continuare a sorprendere appassionati ed esperti, anno dopo anno, con vini sempre più interessanti.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Australia

Uve 100% chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Si abbina a carni bianche, paste leggere e insalate. Da provare con la pasta al sugo di funghi

Vinificazione I succhi fermentano in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino riposa in botti di rovere francese per 6 mesi

Sensazioni COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. PROFUMO: Aromi intensi al naso. Arrivano sentori di mela, pera, melone, citronella e mandorla. SAPORE: In bocca è fresco, cremoso e ben bilanciato. L'espressività del frutto si mantiene caratterizzando una lunga persistenza

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821