



Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties, Starmont Winery

Chardonnay da clima fresco della casa Starmont

Beschreibung:

Circa il 40% della cuvée proviene dallo storico Stanly Ranch, mentre il resto proviene da vigneti sparsi in tutta la regione di Carneros. È stata utilizzata una combinazione di fermentazione in botte e fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile per produrre uno Chardonnay complesso che esprime il carattere tipico del vitigno e il terroir della regione.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verde lime. Lusinghiero bouquet di pesca matura e nettare di mirabelle, con delicate note tostate, seguite da sentori di vaniglia, tè verde freddo e mandorle bianche appena macinate. Al palato è delicato, vivace e armonioso, con mineralità sostenuta e corpo medio. Finale aromatico e concentrato con aromi di uva sultanina e pepe bianco, con un lungo retrofatto.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produttore: Starmont Winery

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1189023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa, Sta.Barbara, Sonoma Counties
Starmont Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi