



Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Chardonnay barricato proveniente dai freschi altopiani andini

Descrizione:

Il vigneto Adrianna nella prestigiosa regione viticola argentina della Valle de Uco, con i suoi terreni calcarei e il clima fresco, è la base ideale per lo Chardonnay Angelica Zapata. Durante le giornate calde e soleggiate e le notti fresche a oltre 1400 metri sul livello del mare, l'uva può maturare lentamente, in modo regolare e quindi ottimale. Nelle migliori barrique francesi si sviluppa un vino che rispecchia le altitudini di Mendoza e che affascina con la sua ricchezza di frutta e freschezza.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante dal disco al centro. Naso complesso con deliziose note di biscotto al limone, crumble caldo di mele e nocchie tostate, con sentori di petali di fiori secchi, bacche di vaniglia e pepe bianco. Sottile eleganza e pienezza al palato. L'acidità vivace avvolge la consistenza setosa in perfetta armonia. La favolosa freschezza e gli aromi di frutta regalano un piacere irresistibile.

Abbinamenti:

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

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Bodega y Viñedos Catena

Produzione: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1308623

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Alta Angelica Zapata

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Paese di origine: Argentina
Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Uva: 100% Chardonnay
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.