MÖVENPICK
VINI

Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Frutto tipico di Napa e finezza borgognona

Descrizione:
Uno Chardonnay morbido con un pizzico di finezza borgognona che da anni gode di grande popolarità. È vinificato per il 70% in botti di rovere francese. Si accompagna perfettamente a piatti speziati di pesce, vitello o maiale.
Profilo aromatico:
Giallo brillante. Bouquet intenso di albicocche secche e gelatina di mele cotogne con delicate note affumicate, giacinto e un accenno di vaniglia bourbon. Al palato, seducenti aromi di ananas, legno di sandalo e pepe bianco con note di pesca e Chardonnay maturo. I frutti gialli segnano il finale minerale con sentori di tè verde e di frutta verde.
Abbinamenti:
Si consiglia di abbinare questo vino ad aragosta, capesante, scampi fritti o pesce in camicia. Lo si apprezzerà anche con carni bianche, come i medaglioni di vitello.
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:	Stati Uniti
Denominazione:	North Coast
Produttore:	Robert Mondavi Winery
Produzione:	10 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	0354923

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Paese di origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	100% Chardonnay
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	10 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch