



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.

Ideale con:

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

Appellation: North Coast

Produttore: Robert Mondavi Winery

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0354923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.