

Chardonnay

Toscana IGT, Isole e Olena

Chardonnay toscano dallo spirito pionieristico

Descrizione:
Quando Isole e Olena produsse per la prima volta lo Chardonnay nel 1987, questo vitigno era tutt'altro che diffuso nel cuore del Chianti Classico. Cloni francesi selezionati di Chardonnay furono innestati sui vigneti già esistenti della tenuta: fu così che nacque un vino che oggi è uno dei bianchi più caratteristici della casa. Lo Chardonnay viene fermentato in piccole botti di legno, di cui solo il 25-30% è nuovo. Un lungo affinamento sui lieviti fini gli conferisce ulteriore consistenza e complessità, senza che la freschezza e il carattere tipico del territorio vengano sovrastati dall'affinamento in legno. Il vino coniuga così frutta matura e corposità cremosa con precisione, vivace freschezza e note legnose finemente integrate: uno Chardonnay originale che riflette ancora oggi lo spirito pionieristico di Isole e Olena.
Profilo aromatico:
Giallo medio con sfumature dorate. Al naso, aperto e sfaccettato, si percepiscono sentori di limoni canditi, pere Williams, un leggero accenno di ardesia e nocciole tostate. Molto intenso al palato con il tipico frutto dello Chardonnay, pesca matura, gelatina di mele cotogne e un accenno di pepe bianco; molto cremoso, ma allo stesso tempo esprime una freschezza vibrante; finale persistente con un grande potenziale di invecchiamento.
Abbinamenti:
Accompagna con la stessa maestria l'orata alla griglia al rosmarino, il pollo al mais con salvia e il risotto alla zucca con nocciole, così come le pappardelle con ragù chiaro di coniglio, il baccalà alla livornese e i crostini con fagioli bianchi e salvia.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine:	Italia
Produttore:	Isole e Olena
Produzione:	9 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Maturità di degustazione:	Pronta da bere
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1471324

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

Toscana IGT
Isole e Olena

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
Uva:	100% Chardonnay
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

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