

Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Frutto tipico di Napa e finezza borgognona

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Stati Uniti Appellation: Ncoas

Produzent: Robert Mondavi Winery
Allevamento: 7 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué (Chardonnay)

Artikelnummer: 0354921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley Robert Mondavi Winery

Herkunft: Stati Uniti **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 89% Chardonnay, 11% Chardonnay Musqué

(Chardonnay)

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 7 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi