



Chardonnay Mendoza

Alamos

Uno Chardonnay puro e fruttato

Descrizione:

Le uve dello Chardonnay Alamos sono coltivate ai piedi delle Ande, a un'altitudine compresa tra i 3.000 e i 5.000 metri. Grazie all'intensa luce solare e alle fresche temperature serali, le uve raggiungono una maturazione perfetta.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso tipico dello Chardonnay, con aromi di agrumi, Golden Delicious e camomilla, oltre che di brioche. Al palato è corposo e vellutato, con note di pere Williams e arance candite, completate da una bella freschezza mai invadente, anche una nota di ananas e un po' di citronella; finale compatto con una bella struttura.

Ideale con:

Ideale per accompagnare tapas, insalata di pane e olive, è favoloso anche come aperitivo e con i gratin di verdure.

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: Argentina

Allevamento: 5 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0430323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.