



## Chardonnay Mendoza

Alamos

Uno Chardonnay puro e fruttato

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

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:** 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0430324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chardonnay Mendoza

Alamos

<b>Herkunft:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.