



Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Uno Chardonnay bâtonné, pieno di tenerezza

Descrizione:

La più antica tenuta della regione combina brillantemente i metodi tradizionali con lo stile del Nuovo Mondo. L'invecchiamento in botte conferisce a questo Chardonnay aromi intensi, mentre il bâtonnage - il rimescolamento delle fecce più volte durante la vinificazione - aggiunge un'opulenza e una morbidezza molto seducenti al palato.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi dorati. Profumo intenso di albicocche secche, miele d'acacia e dolci alla crema, con note di burro e giacinto. Al palato è opulento e untuoso, con un corpo potente. Aromi di frutta gialla essiccata nel finale concentrato, dove una bella mineralità si combina con un'elegante nota di mandorla amara.

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: Columbia Valley

Produttore: Columbia Valley

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli

Numero articolo: 0584121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Indian Wells
Columbia Valley

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	99% Chardonnay, 1% Muscat Canelli
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.