



## 2018 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Chardonnay bâtonné, pieno di tenerezza

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Intenso bouquet di albicocche secche, mandorle bianche appena macinate e fiori di camomilla, con delicate note di caramello e gelatina di mele cotogne al retrogusto. Il palato medio è perfettamente fresco, equilibrato e caramellato. Nel finale aromatico, frutta gialla essiccata, estratto di tè verde e una bella nota di caramello.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Stati Uniti

### Regione:

Stato di Washington

### Sottoregione:

Columbia Valley

### Produttore:

Chateau Ste. Michelle

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier

### Numero di articolo:

0584118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Indian Wells  
Columbia Valley  
Chateau Ste. Michelle

**Origine:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier  
**Maturità:** fino a 2026  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 10 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Fresco, tra 9 e 12 gradi