



2020 Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Uno Chardonnay fruttato di Mary Hamilton

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Bouquet prevalentemente floreale con note di litchi e pera, oltre a una tenera mineralità. Al palato è fresco e concentrato, con una buona lunghezza e note di Golden Delicious, pesca e melone. L'acidità pungente e finemente integrata gli conferisce grande vivacità.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Australia

Regione:

Australia Meridionale

Sottoregione:

Colline di Adelaide

Produttore:

Hugh Hamilton

Valutazioni:

Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

0766720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay The Scallywag

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi