



## 2018 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Frutto tipico di Napa e finezza borgognona

### Descrizione del vino:

Uno Chardonnay morbido con un pizzico di finezza borgognona che da anni gode di grande popolarità. È vinificato per il 70% in botti di rovere francese. Si accompagna perfettamente a piatti speziati di pesce, vitello o maiale.

### Nota di degustazione:

Giallo brillante. Bouquet intenso di albicocche secche e gelatina di mele cotogne con delicate note affumicate, giacinto e un accenno di vaniglia bourbon. Al palato, seducenti aromi di ananas, legno di sandalo e pepe bianco con note di pesca e Chardonnay maturo. I frutti gialli segnano il finale minerale con sentori di tè verde e di frutta verde.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Mondavi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0354918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Chardonnay

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi