2020 Chardonnay Mendoza

Alamos

Uno Chardonnay puro e fruttato

Descrizione del vino:
La vinificazione in vasche d'acciaio inox permette al frutto di risplendere. Un vino che piace al 100% e che ha un perfetto rapporto qualità-prezzo.
Nota di degustazione:
Giallo medio, con riflessi dorati. Pere gialle mature e pane bianco appena tostato all'incantevole naso, con note di camomilla e menta al limone. Al palato è ampio, untuoso e molto fresco, con aromi di frutta gialla, ananas maturo e uva spina, con una nota di caramello; molto presente nel finale leggermente minerale.
Abbinamenti:
Ideale per accompagnare tapas, insalata di pane e olive, è favoloso anche come aperitivo e con i gratin di verdure.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	AR
Regione:	Mendoza
Produttore:	Alamos
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0430320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	AR
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch