

2020 Chardonnay Submission

California, 689 Cellars

Il bestseller di Curtis McBride in bianco

Descrizione del vino:

Con il suo clima soleggiato, la California offre condizioni ottimali per il vitigno bianco Chardonnay. Questo vino bianco ne è una perfetta illustrazione, con il suo seducente bouquet di caramello al burro salato e ananas, unito ad aromi di albicocche secche. Una scoperta che si sposa perfettamente con pesce e crostacei, oltre che con piatti asiatici.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Profumo intenso di albicocche stufate, butterscotch e miele d'acacia, con note di toffee e tè alla pesca. Morbido e meravigliosamente ricco a metà palato.

Un'esplosione di frutta gialla esotica nel finale aromatico, con note di estratto di tè verde e fiori di camomilla essiccati.

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:	US
Regione:	Californie
Produttore:	Six Eight Nine Cellars
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0996820



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Submission

California
689 Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi