



## 2021 Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Antologia dello Chardonnay di Rombauer

### Descrizione del vino:

Questo Chardonnay da antologia è uno dei più noti e premiati della California. Gli amanti dell'opulenza californiana non devono farsi scoraggiare dall'etichetta tradizionale. Il suo equilibrio mozzafiato promette un'esperienza divina, soprattutto con la cucina asiatica!

### Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante con delicati riflessi verde lime. Delizioso bouquet di albicocche secche e nocchie appena tostate, seguito da composta di pesche, rosa gialla e speculoos imburrati. Palato potente e cremoso, con un elegante nucleo minerale e una bella freschezza sul finale. Olio di mandarino, ananas e vaniglia Bourbon nel lungo finale aromatico.

### 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>	Rombauer Vineyards
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0839221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Carneros  
Rombauer Vineyards

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi