



2023 Chardonnay Mendoza

Alamos

Uno Chardonnay puro e fruttato

Descrizione del vino:

Le uve dello Chardonnay Alamos sono coltivate ai piedi delle Ande, a un'altitudine compresa tra i 3.000 e i 5.000 metri. Grazie all'intensa luce solare e alle fresche temperature serali, le uve raggiungono una maturazione perfetta.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso tipico dello Chardonnay, con aromi di agrumi, Golden Delicious e camomilla, oltre che di brioche. Al palato è corposo e vellutato, con note di pere Williams e arance candite, completate da una bella freschezza mai invadente, anche una nota di ananas e un po' di citronella; finale compatto con una bella struttura.

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: Argentina

Regione: Mendoza

Produttore: Alamos

Valutazioni:

Vinificazione: 5 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0430323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	Argentina
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi