



## 2017 Chardonnay Max Reserva

Aconcagua Costa DO, Viña Errázuriz

Uno Chardonnay vivace dal Cile

### Descrizione del vino:

Il capo enologo di Errázuriz, Francisco Baettig, presiede al destino dei vini Max Reserva. Il suo Chardonnay fiorisce perfettamente nella valle dell'Aconcagua, sotto l'effetto della brezza rinfrescante del Pacifico. Aromi fruttati, luminosi e puri, in particolare di frutta gialla, caratterizzano questo eccezionale vino bianco. L'invecchiamento in botte gli conferisce un fascino delicato.

### Nota di degustazione:

Giallo medio con accenti dorati. Una nota leggermente pepata esalta il naso splendidamente maturo, con sentori di mela golden e mela cotogna. Al palato è molto morbido e cremoso, con marcati aromi di frutta a nocciolo giallo, su delicate note di agrumi e mandorle tostate; una piacevole ed equilibrata nota di freschezza nel finale concentrato.

### Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Cile

### Regione:

Regione dell'Aconcagua

### Sottoregione:

Vallée de Casablanca

### Produttore:

Errázuriz

### Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18/20

### Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

Al culmine

### Varietà d'uva:

100% Chardonnay

### Numero di articolo:

1785817

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay Max Reserva**

Aconcagua Costa DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi