



## 2018 Chardonnay

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Chardonnay bâtonné, pieno di tenerezza

### Descrizione del vino:

La più antica tenuta della regione combina brillantemente i metodi tradizionali con lo stile del Nuovo Mondo. L'invecchiamento in botte conferisce a questo Chardonnay aromi intensi, mentre il bâtonnage - il rimescolamento delle fecce più volte durante la vinificazione - aggiunge un'opulenza e una morbidezza molto seducenti al palato.

### Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Intenso bouquet di albicocche secche, mandorle bianche appena macinate e fiori di camomilla, con delicate note di caramello e gelatina di mele cotogne al retrogusto. Il palato medio è perfettamente fresco, equilibrato e caramellato. Nel finale aromatico, frutta gialla essiccata, estratto di tè verde e una bella nota di caramello.

### 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>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Stato di Washington
<b>Sottoregione:</b>	Columbia Valley
<b>Produttore:</b>	Chateau Ste. Michelle
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier
<b>Numero di articolo:</b>	0584118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Indian Wells  
Columbia Valley  
Chateau Ste. Michelle

**Origine:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 98% Chardonnay, 1% Muscat Canelli, 1% Viognier  
**Maturità:** fino a 2026  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 10 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Fresco, tra 9 e 12 gradi