



2021 Chardonnay Mendoza

Alamos

Uno Chardonnay puro e fruttato

Descrizione del vino:

La vinificazione in vasche d'acciaio inox permette al frutto di risplendere. Un vino che piace al 100% e che ha un perfetto rapporto qualità-prezzo.

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:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0430321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Mendoza

Alamos

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi