



## 2022 Chardonnay

Carneros, Rombauer Vineyards

Los Carneros, l'Eldorado dello Chardonnay

### Descrizione del vino:

Questo Chardonnay è uno dei più famosi e più premiati della California. Se amate l'opulenza californiana, non dovrete farvi scoraggiare dall'etichetta tradizionale : l'equilibrio mozzafiato ne vale la pena. Assicuratevi di provarlo con un piatto asiatico!

### Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante con delicati riflessi verde lime. Incantevole bouquet di albicocche secche, vaniglia bourbon e nocchie appena tostate, con note di composta di pesche, butterscotch e caramello. Al palato è potente e untuoso, con un nucleo minerale fine e una freschezza di fondo. Caramelle alla panna, olio di mandarino e ananas flambé sul finale lungo e 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>	Stati Uniti
<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 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0839222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Carneros  
Rombauer Vineyards

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<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