



2023 Chardonnay Vintner's Reserve

California, Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Chardonnay da sogno dalla California

Descrizione del vino:

Kendall-Jackson Vineyards è un'incantevole azienda vinicola di Sonoma che dimostra la sua competenza in materia di vini bianchi anno dopo anno con gli Chardonnay prodotti con cura. La Riserva del Vignaiolo ha un sapore cremoso e una consistenza vellutata. Per conservare il frutto fresco, l'uva viene pigiata intera, cioè con i raspi e il raspo.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante con delicati riflessi verde lime. Ammalante bouquet di albicocche secche, mandorle bianche appena grattugiate e rose gialle, seguito da una seducente nota di vaniglia di Tahiti, un delicato accenno di miele di tiglio e menta marocchina. Al palato è delizioso, con una consistenza cremosa, una corsa ben sostenuta, un corpo medio e una pienezza da estratto pepato. Il finale aromatico è ricco di frutta gialla, fiori di camomilla e kumquat in salamoia.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Produttore:	Kendall-Jackson
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	3 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1060523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Vintner's Reserve

California

Kendall-Jackson Vineyards & Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi