



2022 Chardonnay

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Frutto tipico di Napa e finezza borgognona

Descrizione del vino:

Uno Chardonnay morbido con un pizzico di finezza borgognona che da anni gode di grande popolarità. È vinificato per il 70% in botti di rovere francese. Si accompagna perfettamente a piatti speziati di pesce, vitello o maiale.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo brillante. Intenso bouquet di albicocche secche e gelatina di mele cotogne, seguito da delicate note affumicate, giacinti e un po' di vaniglia bourbon. Al palato seduce con ananas, sandalo, pepe bianco e note di pesca e Chardonnay maturo. Finale giallo-fruttato, ma anche minerale, abbinato a sfumature di tè verde e zolle pure.

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

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Mondavi
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0354922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi