



ACQUISTATO IL

Wente Morning Fog Chardonnay

2020



Svinando

Chardonnay californiano, con una punta di aromaticità

E' difficile pensare di rendere più intrigante un ricco Chardonnay californiano. Ci si può riuscire, forse, solo aggiungendo una punta di aromaticità che difetta lo Chardonnay. Da Wente Vineyards, "Sunshine State", hanno pensato di provarci aggiungendo giusto una punta di Gewürztraminer al loro Chardonnay "Morning Fog", ossia nebbia del mattino, che spesso ricopre la baia di San Francisco e i vigneti che la circondano. Parte di Fog affina in barrique francesi, con batonnage mensili per mantenere le fecce fini in sospensione e conferire una maggiore grassezza al vino finito. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino di bella intensità, con profumi ampi che spaziano dalla frutta molto matura al burro fino alle nocciole tostate. In bocca è piacevolmente croccante, con un buon bilanciamento di tutte le sue componenti. Struttura avvolgente e acidità equilibrata.

Fondata oltre 130 anni fa, Wente Vineyards è la più antica cantina della California di proprietà della stessa famiglia. Oggi alla guida dell'azienda si sta assistendo al passaggio di consegne tra la quarta e la quinta generazione e, nonostante il tempo passato, lo stile non sembra assolutamente datato. Grazie soprattutto a un felice mix di elementi. Come le tecniche enologiche antiche e moderne usate con sapienza e competenza per dar vita a un portafoglio di vini che copre tutte le aspettative del mercato. In più 3.000 acri (oltre 1.200 ettari) di vigneti che spaziano in diverse aree produttive a est di San Francisco. Questo è il biglietto da visita di Wente Vineyards, non a caso oggi considerata una delle cantine principali dello "Sunshine State".

La Vigna

Terreno
Esposizione Est-Ovest, 150 m s.l.m

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza California

Uve 98% Chardonnay, 2% Gewürztraminer

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14° C

Quando Berlo Entro 6 anni da oggi

Abbinamento Tacos di gamberi alla griglia, pasta primavera e mais grigliato.

Vinificazione Fermentato in barrique francesi (50%). 50% del vino invecchiato in rovere francese. La parte fermentata in botte è stata invecchiata per 5 mesi. Il Bâtonnage è stato eseguito mensilmente. La parte in acciaio inox. è stata invecchiata a metà sui lieviti per 5 mesi, mentre l'altra metà è stata ripulita per preservare la personalità della frutta fresca. PH 3.53 / TA 0.59g/100ml

Sensazioni Gusto croccante di mela verde e frutta tropicale, con un buon bilanciamento di note di rovere, cannella e vaniglia, grazie all'invecchiamento nelle botti. Al palato si evidenzia una struttura avvolgente ed una acidità equilibrata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821