ACQUISTATO IL .....

# Chardonnay "Pionero" 2020 2020

## Fresco, intenso e dai profumi tropicali

Non c'è clima né latitudine in cui lo Chardonnay non sia in grado di dar vita a vini interessanti. E' la forza del più celebre dei vitigni internazionali. Non fa eccezione questo Chardonnay Pionero prodotto nella regione della Casablanca Valley. Siamo in Cile, ai piedi della catena montuosa delle Ande, dove clima, raggi del sole e suoli formano un magico mix in grado di far maturare al meglio le uve dei vecchi vigneti. Uve che vengono usate per produrre questo piacevole vino bianco, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi brillanti. Vino gradevolmente agrumato, ha profumi freschi e intensi che ricordano la frutta più dolce, come l'ananas e la papaya. In bocca è fresco e ben equilibrato in tutte le sue componenti. Decisamente fruttato, ha corpo medio e una lunga persistenza.

Quando Pablo Morandé ha fondato Viña Morandé, nel 1996, lo ha fatto con una grande visione per il futuro. Ma soprattutto con la stessa audacia che lo ha portato, anni prima, a essere la prima persona a piantare viti nella Valle di Casablanca. La voglia di innovazione fa parte del DNA dell'azienda cilena che è stata la prima a sperimentare, per esempio, tecniche innovative sia in campagna che in cantina. Un costante lavoro di ricerca mirato alla produzione di vini che esprimano tutto il potenziale dei diversi terroir di Casablanca, Maipo e Maule. Già nel 2004, per esempio, alcuni appezzamenti sono stati rinnovati portando la densità per ettaro a livelli mai raggiunti prima in Cile (più di 10.000 piante per ettaro). In cantina, invece, sono stati tra i primi a riproporre l'invecchiamento dei vini in fusti di rovere e a sperimentare l'uso di vasche a forma di uovo in cemento per la fase di fermentazione. Ma non basta. Viña Morandé è anche una delle prime aziende del Cile ad aver creato spumanti di alta qualità, capaci di mostrare una complessità insolita in questa categoria di vini cileni. Nessuno li può fermare. Questo è certo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sabbioso/granitoso |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Bianco Fermo Secco IGT |
| **Provenienza** | Cile |
| **Uve** | Chardonnay |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Dopo la raccolta le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, e il vino riposa sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino con riflessi verdi brillanti. Agrumato nel carattere, con note fruttate di ananas fresco. Un vino equilibrato, fresco e fruttato, di medio corpo e buona persistenza. |



© 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