



ACQUISTATO IL

Chardonnay Henry of Pelham 2019

2019

Lo stile francese sulle sponde del Niagara



Henry of Pelham Family Estate lavora il suo Chardonnay con uno stile decisamente francese. Vigneti nella zona di Niagara Peninsula, dopo la raccolta le uve vengono portate velocemente in cantina per essere trasformate nel pieno rispetto del frutto di partenza. Fermentazione in acciaio Inox a temperatura controllata, prima della svinatura il vino viene lasciato affinare sur lie, ossia sulle sue fecce nobili, per acquisire maggiore complessità e profondità di sapore. Nel bicchiere si scopre così un vino intensamente giallo paglierino, con un bouquet ampio e fruttato che spazia dalla mela ancora croccante, al pompelmo. Un eccellente esempio di Chardonnay proveniente da un clima fresco.

Henry of Pelham Family Estate. Sei generazioni della famiglia di Henry si sono succeduti alla guida di questa bella azienda dalla fine del XVIII secolo. La svolta arriva nel 1984, quando i genitori degli attuali proprietari decisero di rinnovare completamente il proprio vigneto, estirpando le vecchie varietà coltivate dagli avi per puntare con decisione su viti provenienti dal vecchio mondo e adatte alla produzione di vini di qualità. Allora il Canada era ancora ben lontano dall'essere un paese conosciuto per la produzione di vini. Ma la scommessa di Henry of Pelham fu decisamente vinta. I terreni e il clima dei loro vigneti si dimostrarono perfettamente adatti allo scopo e la produzione non tardò a mettersi in evidenza.

La Vigna

Terreno Esposizione Nord

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Canada

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione VQA Niagara Peninsula. Fermentato in acciaio inox con affinamento sur lie (sulle fecce di lievito) per conferire complessità e profondità di sapore.

Sensazioni Uno stile fresco che esibisce simultaneamente sapori ampi e rotondi. Luminoso e aromatico con sapori che vanno dalla mela vibrante al pompelmo agrumato. Vero carattere di chardonnay da clima fresco.

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