



ACQUISTATO IL

"The Big Top" Chardonnay

2019

Fine e fruttato



Svinando®

Per una volta abbiamo la possibilità di assaggiare un piacevole Chardonnay proveniente dalla California che non abbia subito un affinamento in legno. Questo bianco fresco ed aromatico, al contrario, conserva tutta la fragranza del frutto di partenza, con note di agrumi ben integrate con quelle di frutti tropicali maturi. Un vino piacevolmente gratificante fin dal primo sorso, dove si rivela fine e fruttato. Ottima la corrispondenza con quanto percepito in precedenza al naso, e dunque mango, ananas, mela verde e limone. Perfetto come aperitivo, questo Chardonnay può accompagnare con piacere sia piatti vegetariani, sia a base di pesce. Ha stoffa a sufficienza, però, per abbinarsi con soddisfazione anche piatti semplici di carne bianca. Perfetto, per esempio, con una scaloppa di pollo o di tacchino e con la classica cotoletta impanata.

Una piacevole gamma di vini, facili da bere, tipicamente californiani. The Big Top provengono dal cuore della Central Valley e sono prodotti con i vitigni tipici della regione. Chardonnay e Zinfandel. La proposta è chiara: vini semplici, ben fatti, pensati per essere condivisi nei momenti di festa.

| | |
|-----------------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Calcareo |
| Esposizione | Nord |
| Allevamento | Sylvoz |
| Densità imp. Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | California |
| Uve | Chardonnay |
| Gradazione | 13.5% vol |
| Temp. Servizio | 14 gradi |
| Quando Berlo | entro 5 anni |
| Abbinamento | Menu di carne |
| Vinificazione | Dopo essere stato diraspato e pigiato, il vino viene vinificato in vasche di acciaio inox. |
| Sensazioni | Chardonnay fresco ed aromatico, con chiare note di agrumi e frutti tropicali. All'assaggio è fine e fruttato, sentori di mango, ananas, mela verde e limone si amalgamano in uno stile tipico degli Chardonnay californiani, non influenzato da passaggio in legno. |

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821