ACQUISTATO IL .....

# L.A. Cetto Chardonnay 2022 2022

## Bianco dal carattere decisamente internazionale

L.A. Cetto Chardonnay è un elegante bianco dal carattere decisamente internazionale. Uve Chardonnay in purezza, allevate sotto al caldo sole del Messico. Uve ricche di sapore, profumi e zucchero, capaci di dar vita a un vino estremamente gratificante e complesso. I vigneti si trovano a Valle de Guadalupe, Baja California, un angolo particolarmente verde dove, oltre alle viti crescono rigogliose anche le piante di ulivo. L'uva, raccolta a piena maturazione, viene trasformata nella moderna cantina dell'azienda L.A. Cetto in vasche di acciaio termocondizionate. E sempre di acciaio, sono poi i contenitori scelti per la fase di affinamento prima dell'imbottigliamento. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso aromi intensi di agrumi, mela verde e quella inconfondibile nota di burro fresco o crema che accompagna sempre lo Chardonnay. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente fresco, con un vago ricordo di agrumi. Ottimo compagno di pesci saporiti, anche in umido, e insalate di mare.

Messicana di fatto, italiana per lontana origine. L'azienda vinicola L.A. Cetto, infatti, nasce nel 1928 grazie al trentino Angelo Cetto. Originario di Selva di Levico, a Trento, verso la metà degli anni 20 si trasferisce in Messico con la famiglia. Qui acquisisce una cantina a Tijuana, a pochi passi dal confine. E' l'epoca del proibizionismo e grazie a questa fortunata collocazione, gli affari della famiglia Cetto iniziano con il piede giusto. Con l'arrivo di Luis Augustin, figlio di Angelo, l'azienda si espande notevolmente, acquisendo nuovi vigneti e iniziando a coltivare diverse varietà di uve, principalmente italiane, come il Nebbiolo, il Montepulciano e la Barbera, a cui si affianca lo Zinfandel, parente del pugliese Primitivo. Il successo non tarda ad arrivare e nel giro di pochi anni l'azienda inizia ad allargare il proprio giro di affari, esportando i propri vini anche in California.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno Esposizione** | Nord |
| **Allevamento Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Bianco Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Messico |
| **Uve** | 100% Chardonnay |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Valle de Guadalupe, Baja California. Fermentato in acciao inox. a 14°. |
| **Sensazioni** | Presenta aromi di agrumi, mela verde e burro fresco. Al palato è fresco, agrumato e vivace. |

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