

Ponzi

CHARDONNAY LAURELWOOD

NOTE GENERALI

Tipologia AVA Laurelwood

Zona produttiva Laurelwood District, Willamette Valley, Oregon

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo Laurelwood: base basaltica di 15 milioni di anni con uno strato superiore di loess.

Vinificazione Pressatura a grappolo intero e fermentazione con lieviti indigeni in botti di rovere francese (18% nuove). Malolattica svolta.

Invecchiamento Riposo di 6 mesi sulle fecce con rimontaggi una volta a settimana e successivo affinamento in botti di rovere neutre. Dopo 20 mesi di affinamento complessivo viene imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

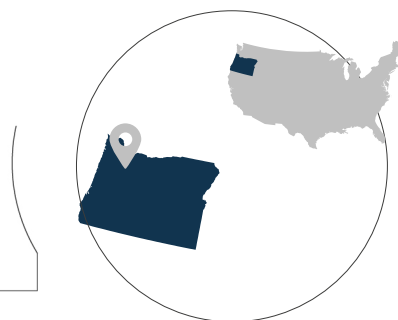
Profumo Al naso emergono note floreali di caprifoglio, camomilla e magnolia, unite a ricordi più profondi di albicocca, limone candito e cera d'api. Sullo sfondo rivela un sottile tocco di ardesia e pietra bagnata.

Sapore Al palato è ampio e stratificato, con rimandi alla pesca bianca, mela cotogna, meringa e caramello salato. L'acidità è succosa e brillante e invita un altro sorso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni bianche, crostacei e pesce.



OREGON / USA



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | LUISA PONZI,
MAX BREUNING



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

