

Evolution ILARIA



VITIGNO: 100% Chardonnay

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SUOLO: terreno ciottoloso con base calcarea che ostacola la crescita in profondità delle radici. Garantisce un buon livello di ritenzione idrica.

SOIL: Stones on a calcareous base that impedes deep root growth. It allows for a good water storage.

TERRENO: ciottoloso con base calcarea che ostacola la crescita delle radici in profondità e garantisce un buon livello di ritenzione idrica.

LAND: stones on a calcareous base that impedes deep root growth and allows for a good water storage.

ZONA DI PRODUZIONE: California.

PRODUCTION AREA: California.

ALCOL: 14,4 %

ALCOHOL: 14,4%

ANALISI SENSORIALE: L'aroma dello Chardonnay è caratterizzato da sentori frutta tropicale fresca e sfumature di pera e pesca. La vaniglia e gli aromi di crema pasticcera portano a un finale cremoso, morbido e avvolgente.

ORGANOLEPTIC ANALYSIS: The aroma of Chardonnay is full of fresh tropical fruit and vanilla nuances. Pears, peaches and Custer cream aromas lead to a creamy, soft and enveloping finish.

VINIFICAZIONE: Il vino viene fatto fermentare in vasche di acciaio inossidabile a temperature molto fredde per mantenere le sue vivaci caratteristiche.

WINEMAKING: The wine is fermented in stainless steel tanks at very cold temperatures to keep the fruit bright.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato invecchiare per 12 mesi in botti di rovere francese e subisce una fermentazione malolattica che dona maggiore complessità.

MATURATION AND AGING: After fermentation, the wine is left for 12 months in French oak barrels and then it undergoes a malolactic fermentation that gives more complexity.

FOOD PAIRING: hamburger gourmet, mussels and lobster .