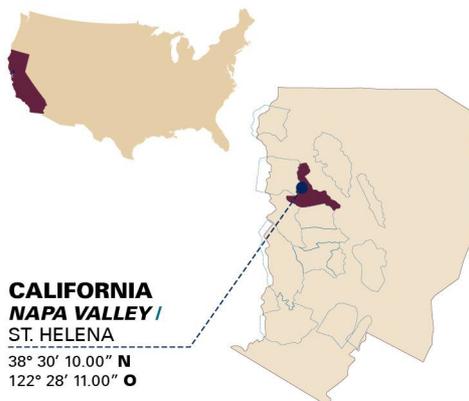


CLASSIC CHARDONNAY

NAPA VALLEY / CALIFORNIA



Jacob e Frederick Beringer, dopo l'acquisto dei primi ettari di terreno nella Napa Valley, intrapresero importanti lavori per disporre di ampie cantine scavate nella roccia, nelle quali regna una temperatura costante di circa 14 gradi, ideale per il deposito e l'invecchiamento dei vini. Queste cantine si sono rivelate talmente efficaci da essere utilizzate fino ai giorni nostri, in particolare per l'invecchiamento del Cabernet Sauvignon "Private Reserve". La posizione, il microclima, il suolo unico fanno della Napa Valley una delle più grandi regioni vitivinicole del mondo. Il clima è quasi mediterraneo, con delle estati calde moderate dalla vicinanza dell'oceano e dalle nebbie che esso genera. Il suolo è poco fertile, costituito soprattutto da argilla e rocce che permette la produzione di uve dal gusto molto concentrato.



ANNO DI FONDAZIONE
1876



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
LAURIE HOOK
ED SBRAGIA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100,000,000



VITIGNI
SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY -
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -
ZINFANDEL



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Napa Valley



VITIGNO
Chardonnay 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in vasche di acciaio inox.



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
Aromi di frutta matura a nocciolo e agrumi.



SAPORE
Gli agrumi si mescolano perfettamente con la dolcezza dell'albicocca. Vino morbido e di ottima beva, con un finale lungo.

