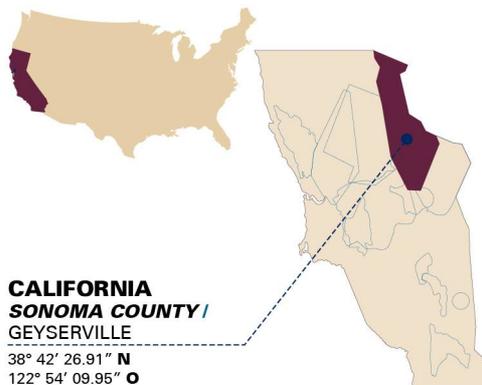


CHARDONNAY

SONOMA / CALIFORNIA



I Coppola hanno dedicato più di due decenni nel restauro dello Château di 125 anni cercando di rimettere insieme i vigneti originali del 1882. Tutti i vini sono certificati organici, imbottigliati e prodotti nella proprietà. Accanto ai lavori di restauro, Coppola inizia un processo di rinnovamento dei vigneti, salvaguardando i cloni importati da Niebaum (Francia) intorno al 1880 e le uve storiche dell'azienda. Nel 2006 viene acquistato il primo Château Souverain per la produzione del vino nella Alexander Valley, Sonoma County.



ANNO DI FONDAZIONE
1920



ESTENSIONE TERRITORIO
3,86 Ha



ENOLOGO
COREY BECK



VITIGNI
CHARDONNAY – CABERNET SAUVIGNON –
ZINFANDEL – PETIT SYRAH



VITICOLTURA
ORGANICA



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Napa Valley



VITIGNO
100% Chardonnay



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Affinamento di 9 mesi in botti di rovere francese



COLORE
Giallo dorato chiaro



PROFUMO
Sentori di pera, fico e caramello.



SAPORE
Predominante il sapore di ananas, melone e agrumi