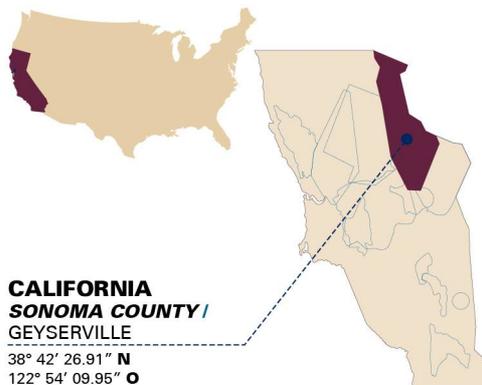


CHARDONNAY DIRECTOR'S CUT

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
Russian River Valley



VITIGNO
100% Chardonnay



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese di cui 35% nuove



COLORE
Giallo dorato



PROFUMO
Aromi speziati, mielati e fruttati, che richiamano pera matura, melone, zenzero e chiodi di garofano.



SAPORE
Il gusto è intenso, connotato da profondi sentori fruttati di mela e ananas. Emergono note dolci di vaniglia e marshmallow tostiti. Finale leggermente agrumato e buona l'acidità.



ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente alla cucina marinara. Ottimo con il pesce marinato