

Francis Ford Coppola Winery, Rosso & Bianco, Chardonnay

Californien

Francis Ford Coppola Winery

Navnet lyder måske bekendt. Foruden ikoniske og Oscar-værdige film står legendariske Francis Ford Coppola i dag bag det kvalitetsdrevne Francis Ford Coppola Winery, som er kendt for sine fantastiske californiske vine, der demonstrerer Coppolas sans for kvalitet, æstetik og godt håndværk.

Vinen

Rosso & Bianco Chardonnay byder på en dejlig let og frisk hvidvin, der udstråler uforstyrret og charmerende Chardonnay karakter. Ved at gærer vinen i rustfrit stål i stedet for eg, udfoldes Chardonnay sine naturlige smagskvaliteter, uden krydderter, som fadet kan skabe. Denne teknik giver vinen en lettere tekstur, der gør den let-drikkelig og sprød. Tilmed høstes druerne om natten for at bevare så meget friskhed som muligt. Rosso & Bianco vinen er en hyldest til vinhusets italienske arv og inspireret af familiens egen kærlighed for den ukomplicerede og gode vin. Rosso & Bianco serien er skabt ud fra den filosofi, at god vin skabes via dygtigt håndværk og fokus på at druens naturlige egenskaber skinner igennem. Rosso & Bianco byder på imponerende værdi for pengene.

Vinen brillerer med en lys strågul farve, der glinser i glasset. Duften er indbydende med noter af abrikos, ananas, melon. Smagen imponerer med nuancer af æble, tørret abrikos og en finish af citronskal, der efterlader en frisk og mundrensende eftersmag.

Med sin lette og forfriskende karakter er vinen oplagt som aperitif, eller som ledsager til friske skaldyr, grillet lyst fjerkræ eller cremede supper. Servér gerne vinen godt afkølet ved 6-8°.

Vinifikation:

Lagret i ståltanke

Smagenoter:

Livlig og frisk Chardonnay med saftige strejf af Californisk sol. Vinen byder på noter af tropisk frugt og en let og forfriskende smag.

Anbefales til:

Velkomst, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Kammusling



Fakta

Årgang: 2023
Varenr.: 1027753
Område: USA, Californien
Drue: Chardonnay
Alkohol: 13.5 %

Potentiale: Op til 3 år fra høståret
Web: <https://www.francisfordcoppola.com/>