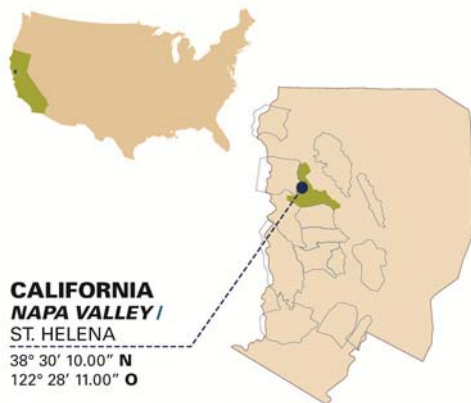


# BERINGER

NAPA VALLEY / CALIFORNIA

# CHARDONNAY



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1876



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
85 Ha / ACQUISTATI NEL 1876

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
100.000.000

**ENOLOGO**  
LAURIE HOOK  
ED SBRAGIA

**VITIGNI**  
SAUVIGNON BLANC /  
CHARDONNAY /  
CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT / ZINFANDEL

**NOTE:**  
**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.



## TIPOLOGIA:

Vino Bianco

## ZONA PRODUTTIVA:

Napa Valley

## VITIGNO:

100% Chardonnay

## COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati

## PROFUMO:

È fruttato e armonioso all'olfatto, caratterizzato da sentori di pera e mela, seguiti da piacevoli sfumature agrumate e di frutta tropicale

## SAPORE:

È rotondo in bocca, equilibrato e persistente

## ABBINAMENTI:

Ideale per accompagnare la cucina di mare. Perfetto da abbinare all'orata alla griglia



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it