

REAL WINE

by CHARLES SMITH

2022 REAL WINE CHARDONNAY



NOTE DI DEGUSTAZIONE A CURA DEL WINEMAKER CHARLES SMITH

Un vino fresco e accattivante con note di mandarino e acacia al naso, mentre al palato si sviluppa con note dolci e armoniose.

INFORMAZIONI

VINO AUTENTICO. Dall'immagine audace al nome diretto. È una dichiarazione dei nostri valori e un riflesso della fiducia che vogliamo costruire ad ogni sorso.

NOTE SULL'ANNATA

Il 2022 è stato un anno unico per l'uva da vino nello stato di Washington. Una primavera tardiva ha portato a un inizio lento, ma la stagione si è poi equilibrata in un'estate calda e uniforme, culminando in uno degli autunni più lunghi mai registrati. I nostri vigneti hanno fornito frutti che hanno permesso di ottenere vini davvero speciali: fermi, luminosi e splendidi, con aromi delicati e piacevoli.

PUNTEGGI ATTUALI

90 punti, James Suckling

"Aromi di limoni Meyer, crema al lime e fiori d'arancio. Al palato è di medio corpo con un'acidità brillante e una consistenza cremosa, che regala sapori di noci di macadamia, pompelmo e caprifoglio. Fresco, con una generosità di fondo. Da bere subito. Tappo a vite".

90 punti, Wine Advocate

"Imbottigliato con tappo a vite, lo Chardonnay 2022 è profumato e rinfrescante. Ha un profumo gradevole di pere cotte, pesca bianca, marzapane e cera d'api. Al palato è di medio corpo e abbina un frutto ricco a una consistenza rotonda (metà del vino è stato fermentato in botte). È equilibrato da un'acidità appetitosa e ha un finale puro e saporito".

VIGNETO

45% Evergreen, 35% Frenchman Hills, 15% Goose Ridge, 3% Moxee, 2% Roza Hills

VINIFICAZIONE

Composizione varietale: 100% Chardonnay

Denominazione: Columbia Valley

Produzione: 111 quintali per ettaro, lieviti indigeni | Fermentazione 100% a grappolo intero in botti di rovere francese al 75% e in serbatoi di acciaio inox al 25% | 22 mesi di affinamento in botte sui lieviti in barrique di rovere francese nuove al 10%, puncheon da 105 litri e serbatoi di acciaio inox

Analisi del vino: Acidità totale 5,2 g/L | pH 3,69 | alcol 14% | zuccheri residui assenti

UPC: 184745000249

