



## Seghesio Chardonnay

Seghesio Family Vineyardsilla avainsana on perhe. Kaikki viinimme on valmistettu luomaan lisää hetkiä, joita voi hengittää, nauttia ja jakaa rakkaimpien kanssa. Chardonnay-viinimme valmistetaan huolellisesti valituista viinitarhoista Kalifornian arvostetuimmilla viljelyalueilla, joilla jokaisella on oma ilmastonsa ja maaperänsä, jotka vaikuttavat viinin ainutlaatuisen luonteeseen. Tavoitteenamme on luoda Chardonnay, joka on kirkas ja raikas, ja jossa on vivahteita sitruunatahnasta, rapeasta päärynästä ja aavistus tammea. Lisäämme viiniin pienen osan oman tilamme Vermentino-rypäleitä, jotta saamme aikaan ainutlaatuisen Seghesion twistin kalifornialaiseen klassikkoon.

Vuoden 2020 satokausi oli keskimääräistä vähäsateisempi, ja Sonomassa sademäärä oli vain noin 55 % normaalista. Kylmä sää maaliskuussa ja huhtikuussa johti myöhäisiin pakkasiin, jolloin yölämpötilat laskivat toukokuun alkuun. Kesä alkoi hitaasti, ja kesä- ja heinäkuussa päivät olivat lämpimiä. Elokuu oli erittäin kuuma, ja erityisen paahtava helleaalto nosti lämpötilat kymmeneksi päiväksi, mikä toi mukanaan epätavallisia ukkosmyrskyjä. Nämä myrskyt sytyttivät alueelle tuhoisia metsäpaloja.

Kun savu hälveni, sää viileni ja tarjosi ihanteelliset olosuhteet sadonkorjuun aloittamiseen viinitarhojen tarkastuksen jälkeen. Kasvukauden voimakkaat lämpöpiikit lisäsivät rypäleiden makujen intensiteettiä ja kypsyyttä. Viileämmät lämpötilat kauden lopussa varmistivat tasapainoisen happamuuden, mikä johti pehmeämpiin tanniineihin.

Kaikki tämän viinin rypäleet poimittiin käsin yöllä ja puristettiin kokonaisina terttuina vielä kylminä ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin, jotta eloiset hedelmäaromit säilyisivät. Napa-alueen osuus sekoituksesta fermentoitiin ja kypsytettiin ruostumattomassa teräksessä kirkkaan hedelmäisyyden ja raikkaan happamuuden säilyttämiseksi. Sonoma-alueen osuus fermentoitiin ja kävi malolaktisen muuntumisen ranskalaisissa tammitynnyreissä, minkä jälkeen se siirrettiin ruostumattomiin säiliöihin kuuden kuukauden kuluttua. Viinit sekoitettiin ja pullotettiin 14 kuukauden kypsyttämisen jälkeen.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** USA

**Tuontantoalue:** Sonoma-Napa Valley

---

**Tuottaja:** Seghesio Family Vineyards

Rypäle/rypäleet: 95% Chardonnay, 5% Vermentino

Vuosikerta: 2020

---

**Sokeri:** 1,5g/l

---

**Happo:** 6,1 g/l

---

**Alkoholi:** 14,0%

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Luonnonkorkki

---

**Väri:** Kullan keltainen

---

**Tuoksu:** Sitruksinen, paahdettua mantelia, yrtejä

---

**Maku:** Kuiva, sitruunaa, appelsiinia, pyöreä, suuntäyteinen

---

**Ruokasuositukset:** Kasvisruoka, Kala, Kana

---

