

## Three Bridges Chardonnay



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 10.00 st.C

**KRAJ** Australia

**REGION** Tumbarumba

**SZCZEP** Chardonnay

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### Aromat:

Kompleksowa aromatyczność łącząca nuty owocowe i te wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach - świeża nektarynka, limonka, jabłko Ligol czy biała brzoskwinia, a także nugat, lekka tostowość i prażone nerkowce.

### Smak:

Solidna budowa i duża dawka świeżości kojarzącej się z limonką czy grejpfrutem. Pojawiają się też akcenty jabłek, dojrzałych gruszek i owoców tropikalnych oraz ciasta drożdżowego i brioche. Zachwyca swoją chłodną mineralnością. Odczucie lekkiej słoności w końcówce.

### Potrawy:

Grillowany pstrąg, pieczony kurczak

## Więcej informacji:

Wino fermentowane jest w beczkach z francuskiego dębu, z czego 15% beczek jest nowych. Część wina fermentuje na dzikich drożdżach. W celu utrzymania odpowiedniego balansu i świeżości wina producent celowo unika fermentacji maślaktycznej.

Region Tumbarumba to niewielki region leżący na dużej wysokości (550 - 830 m n.p.m). Usytuowany jest u podnóża Australijskich Alp, a tamtejszy klimat jest bardzo korzystny dla chłodnolubnych odmian winorośli, np. Chardonnay, Pinot Noir czy Riesling.

## Calabria Family Wines



**Calabria Family Wines** to dynamiczna rodzinna firma winiarska założona w 1945r. w regionie Riverina w miasteczku Griffith przez włoskich imigrantów Francesco i Elizabeth Calabria. Trzy pokolenia i 70 lat później Calabria Family Wines jest w czołówce australijskich producentów wina. Obecny właściciel – wnuk założycieli Bill Calabria z rodziną zarządza dziś jedną z najprężniej działających firm winiarskich w Australii, z kilkoma winnicami w Riverina i Barossa Valley, nagradzanych najwyższymi trofeami za znakomite jakościowo wina. W 2009 i 2010r. rodzina Calabria zdobyła tytuł „Family Business of the Year”.