

Chardonnay

Varietà uve: Chardonnay Provenienza uve: Italia

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol. **Residuo zuccherino:** 2-4 g/l

Descrizione: Si tratta di uno dei vitigni a bacca

bianca più diffusi al mondo.

Nato in Borgogna, è ormai diffuso in quasi tutto

il globo.

Ha un'incredibile varietà di componenti aromatiche, che emergono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato. La sua versatilità è infatti pari alla sua popolarità. Lo Chardonnay è un vino dal tipico colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Mela verde, crosta di pane e una sfumatura di salvia al naso. Il sapore risulta asciutto, dotato di buona sapidità e gradevole.

Abbinamenti: Particolarmente indicato con gli antipasti dal sapore delicato. Può essere anche servito come aperitivo.

Temperatura di servizio: 9-11°C



Disponibile da 0,75 L

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719005113	8010719005106	75 cl	6	125	25	5

