

CHARDONNAY 2018 IGT Toscana

Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Toscana

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni 100% Chardonnay

Fermentazione e affinamento Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Alcol 13%

Formati Bordolese da 0.750

Colore Giallo tenue

Profumo Profumo intenso, di frutta matura con sensazioni riconducibili alla mela ed ai frutti tropicali come ananas e banana, è arricchito da una leggera nota minerale.

Gusto Dal sapore elegante, armonico, pieno, dotato di piacevolezza e carattere. La spiccata acidità dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti consigliati E' particolarmente indicato per abbinamento a pesce e carni bianche.

