

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY EN FÛT

Classificazione: vino bianco secco

Annata: 2020

Vitigno: Chardonnay 100%

Alcool (% Vol): 13% vol

Zuccheri residui: 1 gr/lt ca.

Acidità totale: 6 ‰

Allergeni: solfiti

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: giallo intenso con riflessi verdognoli.

Profumo: aroma delicato, fresco, con sentori floreali e di frutta matura.

Sapore: al palato risulta fresco e delicato, ben bilanciato e con spiccata acidità.

Invecchiamento: fermentazione alcolica e affinamento in tonneaux nuovi di rovere francese.

Temperatura di servizio: 8/10° C

Abbinamenti Gastronomici: ottimo in abbinamento a antipasti e primi piatti a base di pesce, verdure e crostacei.

