



Piemonte D.O.C. Chardonnay



Rebsorte: Chardonnay 100%

Weinbereitung: Die Weinlese findet frühzeitig statt, um die Säure zu beschützen, die dem Wein seine Haltbarkeit auch nach dem zweiten Jahr nach der Abfüllung ermöglicht. Die Vinifizierung erfolgt gänzlich in Edelstahl. Das Ergebnis ist ein trockener, leicht spritziger Wein.

Alkoholgehalt: unterschiedlich zwischen 11% Vol. und 13% Vol.

Verkostung: **Farbe:** leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Duft: recht intensiv, mit typischen Noten von Banane und Ananas.
Geschmack: harmonisch, säuerlich und saftig. Im Mund erkennen wir die gleichen Aromen, die wir in der Nase wahrnehmen.

In der Küche: Aufgrund seines vollen Geschmacks empfehlen wir diesen Wein zu süßen Speisen. Er begleitet aber auch sehr gut Fisch und weißes Fleisch und eignet sich perfekt als Aperitif.