



VINO CHARDONNAY BIOLOGICO

LA RICCHEZZA DELL'ENTROTERRA GARDESANO PERMETTE DI COLTIVARE QUESTO VITIGNO INTERNAZIONALE CON LA COMPIACENTE CONSAPEVOLEZZA DI OTTENERNE QUEL VINO DALLA NOMEA PRESTIGIOSA GIUSTAMENTE RICONOSCIUTA. ALLA VISTA ESPRIME LA SUA RICCHEZZA, CONFERMATO NELLA COMPLESSITÀ DEI PROFUMI FLOREALI BEN BILANCIATI DA UNA BUONA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA GUSTATIVA. VINO BIANCO DI BUONA AUTOREVOLEZZA GUSTATIVA, BEN STRUTTURATO. SI ACCOSTA MOLTO BENE A PIATTI ELABORATI A BASE DI PESCE.

VITIGNI UTILIZZATI

CHARDONNAY

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

15 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12,5% VOL

MATURAZIONE

6 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON NOTE FLOREALI

AL GUSTO

ARMONICO E FRESCO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A ZUPPE E MINESTRE O PESCE DI LAGO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



750ml



ARTICOLO	080101
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373403104
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373403166
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG


CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA