

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux reflets dorés. Bouquet expressif, typique du chardonnay, aux notes de Golden Delicious, sur un peu de camomille, de miel et de pain blanc grillé, ainsi qu'un soupçon de sauge. La magnifique fraîcheur mariée à un fruit concentré surprend dans la bouche très intense et expressive, nuances balsamiques et agréable velouté en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés **Pays d'origine:** Italie

Produzent: Tenute del Cabreo
Elevage: 12 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5% A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1388823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT Tenute del Cabreo

Herkunft: Italie
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 100% Chardonnay
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés