



La Pietra

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

Beschreibung:

L'année 1980 marque un tournant dans l'appellation Chianti avec la sortie de La Pietra, élaboré et élevé comme un grand vin rouge toscan. Le résultat est un vin blanc qui surprend par sa longévité, comparable à un grand Bourgogne.

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: 1388822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, 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