



2017 Costebianche

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Accompagne idéale:

"Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages."

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Divers Piémont
Producteur:	Coppo
Notation(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0178817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Costebianche

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine: Italie
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés