



La Pietra

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

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, Chardonnay-typisches Bouquet nach Golden Delicious, etwas Kamille, Honig und geröstetem Weissbrot, schliesslich ein Hauch Salbei. Am Gaumen überrascht die ausgezeichnete Frische, die sich mit einer dichtgewobenen Frucht vermählt, sehr intensiv und ausdrucksstark, im Finale einige balsamische Noten zeigend sowie eine angenehme Samtigkeit.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Italia
Produttore:	Tenute del Cabreo
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1388823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi