



Edda Bianco

Salento IGP, Cantine San Marzano

Intenso e delicato

Descrizione:

Questa seducente cuvée pugliese è prodotta principalmente con Chardonnay e una piccola quantità di uve bianche autoctone dell'Italia meridionale. Questo vino bianco deve il suo carattere particolarmente seducente a un periodo di invecchiamento di quattro mesi in botti francesi con regolare rimescolamento delle fecce, che gli conferisce grande morbidezza e ricchezza.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante. Bouquet gradevole e molto espressivo, che ricorda la pesca bianca e la menta limonata, con note floreali. Morbido e cesellato al palato, rivela ora anche sfumature di albicocche mature e agrumi, su un sentore di timo; molto compatto e persistente sul finale.

Ideale con:

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

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Allevamento: 4 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Andere Rebsorten, Chardonnay

Numero articolo: 1069624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Edda Bianco

Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Andere Rebsorten, Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.