



Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC, Alois Lageder

Uno Chardonnay splendidamente equilibrato

Descrizione:

Lo Chardonnay è originario dell'Alto Adige da circa 200 anni. Le uve utilizzate per lo Chardonnay provengono dai vigneti di Margreid, Kurtatsch, Salurn e Buchholz, situati tra i 230 e i 500 metri sul livello del mare. Ogni etichetta della linea classica riflette un valore del vigneto. Gli elementi naturali del vigneto e della cantina rappresentano simbolicamente questi valori.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Alois Lageder

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0672425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC
Alois Lageder

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.