Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Uno Chardonnay in stile borgognone

Beschreibung:
Un favoloso Chardonnay de garde di Coppo.
Degustationsnotiz:
Colore giallo dorato brillante. Pere William mature, pane bianco tostato e prugne mirabelle al naso, fruttato e maturo. Attacco cremoso, che lascia il posto a frutta gialla molto densa, ora anche Golden Delicious e agrumi, anche miele; trama fine e consistente; leggere note di botte nel lungo finale. Non si può sbagliare il calore dell'annata 2017.
Ideale con:
Si consiglia di abbinare questo vino a risotti, taglerini, uova strapazzate al tartufo bianco, tortellini in brodo, vitello tonnato o spezzatino di manzo freddo. È anche delizioso con i rissoles, il pesce o i piatti a base di zafferano.
Servierempfehlung:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Sommozzatori Piémont
Produzent:	Coppo
Allevamento:	9 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0178720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch