

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: 0178721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC Coppo

Herkunft: Italia

Valutazioni: James Suckling 91/100, Score 19/20, Wine

Spectator 90/100

Varietà d'uva: 100% Chardonnay Weinbau: Tradizionale Allevamento: 9 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi