



## Monteriole

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, taglierini, 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 Piemont

**Produttore:** Coppo

**Allevamento:** 9 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0178722

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

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