



Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT, Avignonesi

Impressionante Chardonnay biologico di Avignonesi

Beschreibung:

Il Marzocco è uno degli Chardonnay toscani più complessi da invecchiare. Già nel 1987, la tenuta Avignonesi è stata una delle prime a far maturare un vino bianco in botti di rovere. Ora, con la certificazione biologica, sta lanciando una nuova tendenza: questo Chardonnay viene maturato in parte in uova di cemento, in parte in anfore e in parte in botti. All'assaggio, Il Marzocco è elegante, energico e molto profondo.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Scorza di limone, ananas e un tocco di citronella nel bouquet ben equilibrato, con delicate note di tostatura. L'attacco molto elegante lascia spazio a meravigliosi aromi fruttati, ora anche di pera Bosc e lime, su note di nocciole tostate; freschezza ben sostenuta nel lunghissimo finale, che mostra una grande riserva.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: Avignonesi

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1260122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi