



La Pietra

Chardonnay Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Beschreibung:

La Pietra ha rappresentato un'innovazione nel panorama dei vini chiantigiani con la sua prima annata nel 1980, poiché è stata vinificata e maturata come un grande vino rosso toscano. Il risultato è un vino bianco che sorprende per la sua longevità, come un grande Borgogna.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Ein ausdrucksstarkes, Chardonnay-typisches Bouquet nach Golden Delicious, etwas Kamille, Honig und geröstetem Weissbrot, schliesslich ein Hauch Salbei. Am Gaumen überrascht die ausgezeichnete Frische, die sich mit einer dichtgewobenen Frucht vermählt, sehr intensiv und ausdrucksstark, im Finale einige balsamische Noten zeigend sowie eine angenehme Samtigkeit.

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

Produttore: Tenute del Cabreo

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1388822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Pietra

Chardonnay Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi