



2017 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

Descrizione del vino:

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

Nota di degustazione:

Glänzend goldgelbe Farbe. Reife Williamsbirnen, getoastes Weissbrot und Mirabellen in der reiffruchtigen Nase. Crémiger Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten, gelben Frucht, nun auch Golden Delicious und Agrumen, auch Blütenhonig; feintexturiert und straff; sanfte Barriquenoten im lange ausklingenden Finale. Der warme Jahrgang 2017 ist unverkennbar.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Röhrei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Sommozzatori Piémont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0178717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren