



2022 Chardonnay

Veneto IGT, Corte Giara by Allegrini

Chardonnay per tutti i giorni

Descrizione del vino:

Questo vino bianco veneto, armonioso e fresco, affascina per il suo gusto schietto e il suo corpo affascinante. È un tutt'fare culinario, ottimo con tutti i tipi di pasta, pesce, verdure marinate e insalate finemente condite.

Nota di degustazione:

Colore giallo medio, con accenti verdognoli. Una combinazione di sapori giallo-fruttati come la pera Williams e l'uva spina matura, abbinati ad alcune erbe selvatiche e a una nota di camomilla. Al palato, c'è molta cremosità e frutta tipica dello Chardonnay, ma anche una freschezza corrispondente che dà a questo bianco molta vivacità, molto equilibrato e dinamico; finale persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0862722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Veneto IGT

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi