2022 Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Uno Chardonnay in stile borgognone

Descrizione del vino:
Un favoloso Chardonnay de garde di Coppo.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
Si consiglia di abbinare questo vino a risotti, taglerini, 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.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Sommozzatori Piémont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0178722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch