

I VINI / BIANCHI

Fantini Chardonnay - Terre di Chieti IGT

Vitigni: Chardonnay

Anno: 2014

Colore: Bianco

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Ortona

Vinificazione: Pigiodiraspatura soffice, pressatura, defecazione statica, fermentazione del mosto pulito per 20 giorni a temperatura di 12°C.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino vivace e dal profumo intenso ed abbastanza persistente, fruttato con sentori di frutti tropicali e pomacee gialle. Vino di corpo, equilibrato, intenso e abbastanza persistente.

Abbinamenti: ottimo con portate di pesce, primi piatti delicati, carni bianche (pollo e coniglio).

Temperatura: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12%

////////////////////////////////////

Iscriviti alla Newsletter per scaricare la Scheda Tecnica, le immagini e l'etichetta.

Nome

E-mail

