

La nostra gamma

VINI BIANCHI E ROSÉ



Chardonnay

Origine:

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

Vitigno(i):

100% Chardonnay.

Consumo:

Servire leggermente fresco. Da consumare durante i pasti con pesce, carne bianca, formaggi...

Degustazione:

Chardonnay, capo brigata...

Potente e nello stesso tempo di grande finezza, la fermentazione e la maturazione parziale controllata in barriques a grana fine (per dare maggiore struttura) lasciano il posto a un naso sottile, di carattere floreale, di burro fresco, su leggere sfumature vanigliate. Un attacco in bocca fresco e possente, ricco, con un bel ritorno di pane grigliato. Le sfumature vanigliate date dal legno sostengono la rotondità e la ricchezza aromatica dello Chardonnay...

Conservazione:

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Da consumarsi preferibilmente entro: 2/3 anni.