

CHARDONNAY CORTONA D.O.C.



Uve: Chardonnay.

Provenienza: Vigneti Cortona.

Affinamento in Bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore paglierino chiaro, ha profumo intenso, fruttato, tipico delle varietà. Al palato risulta pieno, armonico, gradevolmente acido.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 10° C.

Abbinamenti: Minestre, risotti, e paste con condimenti delicati, frutti di mare, crostacei, pesci, carni bianche, formaggi freschi.



Grapes: Chardonnay.

Origin: Cortona vineyards.

Refinement in bottles: 6 Months.

Organoleptic characteristics: Light straw-yellow in colour, intense fruity fragrance typical of this variety of grape. On the palate it is full, harmonious and pleasantly acidic.

Alcohol: 13% Vol.

Serving temperature: 10° C.

Accompaniments: Thick soups, delicately flavoured risotto and pasta, seafood, shellfish, fish, white meats, young cheeses.



Trauben: Chardonnay.

Herkunft: Cortona.

Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Hell strohfarben; intensiver, fruchtiger Duft, typisch für diesen Wein. Im Geschmack voll, harmonisch und angenehm säuerlich.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Serviertemperatur: 10° C.

Serviervorschlag: zu Suppen, Risotto und Pasta mit delikaten Saucen, Meeresfrüchten, Krustentieren, Fisch, hellem Fleisch und jungem Käse.

CHARDONNAY
CORTONA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

OLI

