



SERGAVIO BARRIQUES BIANCO I.G.T.



Uve: Chardonnay Toscano in purezza.

Provenienza: Vigneto Scopeto.

Maturazione: In Carati di rovere pregiato 7 mesi.

Affinamento in Bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche. Colore giallo paglierino, tendente al dorato con l'invecchiamento. Profumo intenso, fruttato, complesso. Al palato risulta pieno, armonico, persistente.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 14° C.

Abbinamenti: Pesci, crostacei, carni bianche, formaggi stagionati.



Grapes: Chardonnay Toscano.

Origin: Scopeto vineyards.

Ageing: In barriques for 7 months.

Refinement in bottles: 6 Months.

Organoleptic characteristics: Pale colour. Intense, fruity and complex fragrance. On the palate it is full. Harmonious and persistent.

Alcohol: 13% Vol.

Serving temperature: 14° C.

Accompaniments: Fish, shellfish, white meats, hard cheeses.



Trauben: Chardonnay.

Herkunft: Scopeto.

Reifung: 7 Monate in Barriques (Eichenholz).

Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelbe Farbe, die nach längerem Lagern zum Goldenen tendiert. Intensives, fruchtiges, vielschichtiges Bouquet.

Im Geschmack voll, harmonisch und anhaltend.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Serviertemperatur: 14° C.

Serviervorschlag: Zu Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch und trockenem Käse.

