

Piemonte Chardonnay DOC "Lancia"



Vitigno: Chardonnay



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Vino dal colore giallo paglierino di buona intensità con leggeri riflessi verdognoli. Profumo intrigante, con note floreali miste a sentore di burro e a sprazzi di miele. Gusto asciutto, morbido, di buon corpo, provvisto di una leggera nota di legno che lo rende importante e suadente.



Notizie utili: L'occasione ha richiesto un vino importante, che non fosse penalizzato nella sua piacevolezza e freschezza che caratterizza un vino dell'annata. Con una piccola percentuale di vino fermentato in legno, assemblata con lo stesso vino ma ottenuto in vasche di acciaio, si è andati a complessare un prodotto già di per sé ricco e appagante. Ancora una volta la filosofia della nostra azienda è stata attesa. Questo prodotto è rivolto agli intenditori come anche a chi del vino ne fa un piacere, riscoprendone il gusto e l'armonia in abbinamento alla tavola e alle diverse occasioni conviviali.



Affinamento: 6 mesi acciaio



Alcool: 12.5%



Zuccheri: 4,00 g/l



Acidita' totale: 6,50 g/l



Abbinamenti gastronomici: Il vino bianco, e questo in particolare, non deve essere necessariamente abbinato a piatti a base di pesce, si invita a gustarlo anche coi piatti a base di carne, facendone un vino da tutto pasto.



Servizio: 8-10°C

