

PIEMONTE CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Regione di produzione: Piemonte

Vitigno: chardonnay

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Sapore e profumo: secco e leggermente vivace,
profumo caratteristico e sapore vellutato.

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C. Da bersi giovane.

Conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo da
fonti di luce e calore.

Abbinamenti: antipasti freddi e piatti a base di pesce.

Production area: *Piedmont*

Grape variety : *chardonnay grapes*

Colour: *straw yellow colour with greenish highlights*

Flavour and taste: *dry and slightly lively wine, typical
fragrance and velvety flavour.*

Alcoholic content: 11,5% vol

Best serving temperature: 10°-12°C. *It should be drunk
when young*

*Store in a cool, dry place away from heat and light
sources.*

Pairing: *ideal with cold starters and fish courses.*

