



Langhe DOC Chardonnay Sermine

Le uve Chardonnay di viti mature, vinificate in purezza, regalano a questo vino una struttura importante nel tempo e acquisisce una notevole complessità. Piemontese nel cuore, internazionale nell'essenza.

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1989

Tipo di terreno: marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: verso la metà di settembre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore giallo paglierino brillante; profumo intenso e complesso, dal floreale al fruttato, con sfumature di frutta secca; sapore secco, pieno, armonico, animato da una persistente sapidità.

ABBINAMENTI IDEALI

ideale accompagnamento per antipasti di carni bianche e di verdure, pesce alla griglia e al forno, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°C





Langhe DOC Chardonnay Sermine

CONSERVAZIONE

pronto nell'estate successivo alla vendemmia. Se ben conservato, con la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante, continua a sviluppare i suoi caratteri piacevoli per diversi anni dall'imbottigliamento.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

