



 Chardonnay 100%  VOL. 12,5%  750 ml

#### GEOGRAFISCHE HERKUNFT:

Provinz von Brindisi und Tarent.  
Kalkhaltiger und toniger Boden.

#### WEINHERSTELLUNG:

Kaltmischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung. Gärung in französischen Eichenfässern (mittlere Röstung). Ausbau auf dem Hefegeläger für 2-3 Monate.

#### ORGANOLEKTISCHEN EIGENSCHAFTEN:

Goldgelbe Farbe, zur Nase bietet er ein fruchtiges Bukett, mit Zeichen von Banane, tropischen Früchten, reifem Apfel, sowie einer Note Vanille, Honig und Fumé.

Sanft und warm am Gaumen, ebenso wie frisch und mineralisch.

#### SERVIERVORSCHLAG:

Besonders empfohlen zu geschmacksvollen Gerichten wie; Krebstieren und Meeresfrüchten, sowie ein idealer Begleiter von gegrilltem Fisch und weißem Fleisch.

#### SERVIERTEMPERATUR:

12-14 °

#### INHALT:

0.75.



PACKAGE SIZE  
171X 25 LX 32 H



PALLET (EPAL 120X80)  
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)  
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN  
8052462280058



Aziende Agricole  
D'ADDARIO