



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Lo Chardonnay è uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo. Fu impiantato dai monaci cistercensi dell'abbazia di Pontigny in Borgogna, regione francese apprezzata dagli amanti della gastronomia e del buon vino.

LE BORGATE CHARDONNAY DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta.

Questo Chardonnay viene allevato in vigneti posizionati in zone di media collina, su terreni calcareo-argillosi. Tali caratteristiche fanno sì che l'acino raggiunga il giusto equilibrio tra mineralità e sapidità. Dopo la vendemmia, e dopo il passaggio in cantina, il mosto riposa in tini di acciaio. Segue l'affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

È prodotto unicamente da uve Chardonnay.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino con nuances verdoline, interessante al naso e giustamente persistente. Dal gusto fresco ed equilibrato si propone con aromi fruttati di mela matura, melone e banana. La giusta acidità rende il sorso di questo vino molto gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Gradevole come aperitivo, può essere considerato un vino da tutto pasto.