



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.

NOBILTERRA CHARDONNAY DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

Questo Chardonnay viene allevato in vigneti posti in zone di media collina, su terreni calcareo-argillosi. Tali caratteristiche fanno sì che l'acino risulti minerale e delicatamente sapido.

È prodotto unicamente da uve Chardonnay.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con nuances verdoline, intenso al naso e giustamente persistente, con aromi fruttati di mela matura, melone e banana. Dal gusto fresco, ricco, equilibrato e suadente. Finale gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Entrée gradevole, può essere considerato vino da tutto pasto.

