



Code:
Format: 750ml



CANTINE POVERO



Italia
Piemonte

Produit:
Il Sordallo Chardonnay
DOC 2024

Producteur:
Cantine Povero

Appellation:
Piemonte

Désignation règlementée:
DOC

Cépage:
100% Chardonnay

Vinification:
Cuve en acier inoxydable, température contrôlée. Fermentation à 15/16°C avec inoculation de levures sélectionnées.
Fermentation : 15/20 jours, élevage 2/3 mois sur lies.

Notes de dégustation:

- Robe, jaune paille pâle aux reflets verdâtres
- Nez, frais, subtil et herbacé avec des notes tropical intenses, des notes de banane et de mangue
- En bouche, sec et persistant

Suggestions d'accords:
hors-d'œuvre, poissons, plats froids

Teneur en sucre: n/a **Taux d'alcool:** 12.5%
Statut: IP

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX