



Code: 128 05 201
Format: 750ml

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

b a r o l l o



 
Italia
Veneto

Produit:
Chardonnay

Producteur:
Barollo

Appellation:
Chardonnay Venezia

Désignation réglementée:
DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée
DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:
100% Chardonnay

Vinification:
6 heures de macération à 8°C. Décantation statique à froid. Fermentation en barriques. 10 mois de vieillissement en barriques. 6 mois de vieillissement en bouteille.

Notes de dégustation:

- Robe très claire, jaune paille avec des reflets dorée.
- Nez est intense. Les arômes de fruits jaunes mûrs, le miel et la vanille persistent.
- En bouche, le goût est riche, pulpeux, persistant, équilibré, avec une belle acidité. Le bois est parfaitement associé au fruit, et lui donne une grande élégance gustative-olfactive.

Suggestions d'accords:
Il accompagnera à merveille une crêpe au homard, des dumplings de porc ou de poulet.

Teneur en sucre: 2.8 g/L **Taux d'alcool:** 13.5%
Statut: SL

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX