

CHARDONNAY

1,5 L

Vino di colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato, con note esotiche. Gusto sapido ed armonico. Ideale per accompagnare minestre, pesce e formaggi delicati. Servire alla temperatura di 10 - 12°C.



PROVENIENZA: Italia



VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE: 12% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Wine with a bright straw-yellow colour. Fruity bouquet with exotic notes. Sapid, harmonious taste. Ideal served with soups, fish and mild cheeses. Serve at 10-12° C.



• **ORIGIN:** Italy



• **VINIFICATION:** White wine method with soft pressing.



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Wein von hell glänzender, strohgelber Farbe. Fruchtiges Bouquet mit exotischen Noten. Würzig und harmonisch im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu Suppen, Fisch und erlesenem Käse. Serviertemperatur: 10-12°C.



• **HERKUNFT:** Italien



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung durch sanfte Pressung



• **ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 5 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

