

ABBAZIA PANORAMA LANGHE DOC CHARDONNAY



PRODOTTO

Categoria: Vino bianco secco DOC

Uve principali: Chardonnay

Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica a temperatura controllata 16-18°C.

Affinamento: Almeno 2 mesi sui lieviti con bâtonnage settimanale.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Argilloso-calcareo-sabbioso

Origine: Italia - comuni autorizzati della provincia di Cuneo (Piemonte)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e fruttato, con note di fiori bianchi.

Gusto: Secco ed equilibrato, con note di frutta a polpa bianca.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In verticale. Non invecchiare, bere giovane.

Abbinamenti: Ideale con pesce e crostacei, risotti e pasta. Ottimo con antipasti e formaggi leggeri.

Temperatura di servizio: 8-10°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchiere consigliato: Calice tipo Borgogna, che esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri gr/l	Acid. tot. gr/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a arre ottiglia
750 ml	13%	4-6	4.8-6	1,26 kg	22042138	8001592007462