ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Piemonte DOC 2024 2024



Freschezza piemontese

Dalle colline piemontesi nasce uno Chardonnay che unisce vocazione internazionale e spirito territoriale. Il colore è giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso, si apre con un bouquet nitido e invitante: note di pera matura e mela croccante si fondono a delicate sfumature floreali. In bocca è morbido e armonico, con una buona sapidità che ne sostiene la beva e ne amplifica la freschezza. Il sorso è scorrevole ma mai banale, con una chiusura pulita e fruttata che invita immediatamente a un nuovo assaggio. Un bianco versatile e raffinato, perfetto per accompagnare crudité, primi di mare, secondi di pesce alla griglia o in umido. Ottimo anche come aperitivo di classe. Servire a 10-12°C per esaltarne al meglio le caratteristiche.

Cantine del Borgo Reale è un marchio storico da queste parti, e ha saputo raccontare il proprio territorio in modo sempre diverso e sempre nuovo. Con i piedi ben saldi nella tradizione e lo sguardo che sa spaziare altrove (ogni vino viaggia in qualche modo controcorrente), questa cantina è un piccolo tassello prezioso del grande mosaico vinicolo piemontese. Da seguire con rinnovata curiosità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Le sue chiare note di pera e mela croccanti aprono a un palato rotondo e di giusta sapidità, che invita subito a un altro sorso

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821