



ACQUISTATO IL

Chardonnay Piemonte DOC 2025

2025

Freschezza piemontese



Svinando

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 13% 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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