



Langhe Doc Chardonnay “G.D.”



VITIGNO
Chardonnay 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata 16°/18°C per 20 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo

Elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

Sapore

Al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati