

DOGLIOTTI 1870



Italia, Piemonte

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Denominazione di Origine Controllata



Si abbina perfettamente a buffet freddi, antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e secondi di pesce

DENOMINAZIONE: Piemonte Doc Chardonnay

ANNATA: 2019

VITIGNO: 100 % Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO: Intenso con sentori floreali, fruttati e speziati

SAPORE: Secco ma vellutato, morbido, fresco, con retrogusto amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 8 – 10 ° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a Tulipano

INVECCHIAMENTO: Si consiglia di consumarlo giovane

CONSERVAZIONE: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

ALLERGENI: Contiene solfiti

