

VINI FANTINI

Fantini

Chardonnay

Terre di Chieti IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Chardonnay

Area di Produzione: Comune di Ortona

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, pressatura, defecazione statica, fermentazione del mosto pulito per 20 giorni a temperatura di 12°C

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino vivace e dal profumo intenso ed abbastanza persistente, fruttato con sentori di frutti tropicali e pomacee gialle. Vino di corpo, equilibrato, intenso e abbastanza persistente.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con portate di pesce, primi piatti delicati, carni bianche (pollo e coniglio).

Temperatura di servizio: 12-14°C



FANTINI
GROUP
FARNESE