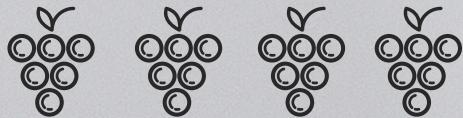


BIBENDA

"Giallo dorato, luminoso. Esuberante profilo floreale di ginestra, gelsomino e tiglio, seguito da sentori di frutta a polpa gialla, fungo champignon, mandorla. Chiude la vena minerale. Sorsò avvolgente e bilanciato. Ha spessore e freschezza. Chiude con un finale sapido e profumato."



PIEMONTE *Controllata*
di Origine
VITIGNO CHARDONNAY
BUSSI PIERO
DOPPIO IN ITALIA





PIEMONTE DOC CHARDONNAY



Tipologia: Vino Bianco

Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: Calcareo

Sistema di Potatura : Guyot

Vinificazione in: Fermentazione in Acciaio - Affinamento in barrique di rovere francese per 9 mese
con battonage - Non svolge la fermentazione malolattica

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: Intenso, delicato, floreale, con aroma fruttato che ricorda la banana e la pesca

Sapore: Grasso, morbido ed allo stesso tempo sapido e fresco

Invecchiamento: 5 - 10 anni

Temperatura di servizio: 7/8°C

Abbinamenti: Consigliato per Aperitivi, primi, pesce, carni bianche e formaggi

Lm
Luca Maroni
93/99

