

buonsapore

italienische Spezialitäten

CHARDONNAY DOC

BARRIQUE



Die Mazeration der Schalen erfolgt bei niedrigen Temperaturen für etwa 42 Stunden. Die Trauben werden sanft gepresst, gefolgt von einer kalten statischen Klärung. Die Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur erfolgt teils in Stahl- und teils in französischen Eichenfässern. Der Wein wird keiner malolaktischen Gärung unterzogen. Intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives, weiniges, elegantes und anhaltendes Bukett, reichlich Vanillenoten. Weicher und harmonischer Geschmack, charaktervoll, aber mit guter Trinkbarkeit.

Name: Chardonnay DOC Barrique

Alkoholgehalt: % vol.14

Kellerei: Scagliola Vini Sansi

Traubensorten: Chardonnay 100%

Traubenherkunft: Piemont

Lichtgeschützt bei einer Temperatur von 8/10 °C aufbewahren. Nach dem Druck der Etiketten wird die Blume mit Temperafarbe handbemalt.