



Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay



Vitigno: Chardonnay



Zona di produzione: Mongardino



Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; ha un odore delicato, gradevole, persistente ed possiede un sapore fresco, secco, piacevole. Mantiene le sue caratteristiche organolettiche per un periodo di uno o due anni.



Alcool: 12,50%



Abbinamenti gastronomici: ideali per aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e molluschi, formaggi di media stagionatura.



Servizio: 8-10°C



AZIENDA VITIVINICOLA P.FERRETTI E FIGLI S.S.

Tel: +39.0141.291212

Frazione Madonna 30 | 14040 Mongardino (AT) | P.IVA C.F.: 00609620059

www.viniferretti.it | info@viniferretti.it