Costa di Bussia Chardonnay 0.75l

» Vína



Kód produktu	I0009000

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché

Toto Chardonnay je výsledkem přísného výběru hroznů a dobrou rovnováhou mezi tradičními postupy a moderními vinařskými metodami použitými ve sklepě. Ruční sběr hroznů probíhá kolem poloviny září, poté je víno jemně vylisováno a fermentce probíhá za teploty 18°C, aby se zachovala plnost aromatu.

Následují ještě čtyři měsíce zrání, které zvyšují jeho aromatickou komplexitu a hloubku aromatu, poté je víno připraveno k nalahvování a následnému prodeji. Chardonnay má zlato-žlutou barvu, na vůni cítíme tóny bílých květů, cukrovinek, opečeného chleba a kvasinek. Na chuti je překvapivě ovocité, s oříškovou dochutí.

Výborně se hodí jako aperitiv, k delikátním předkrmům, rybám, slaným koláčům a čerstvým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Costa di Bussia Chardonnay 0.75l

» Vína

Popis

Moderní pojetí klasické odrůdy z Piemontu. Nabízí vůni jablek, hrušek a citrusů, doplněnou lehkou mineralitou. V chuti je svěží, suché a vyvážené, ideální jak k jídlu, tak k samostatnému vychutnání. Skvělá volba pro milovníky čistých a elegantních bílých vín.

Hlavní parametry

Značka	Costa di Bussia
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové