



**CANTINE  
MONFERRINI**



## LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

Lo Chardonnay è una varietà coltivata in buona parte del mondo, per la sua buona capacità di adattamento alle svariate tipologie di terreni e climi. Questo vino viene prodotto con uve 100% Chardonnay, provenienti da vigneti di Alta Langa, esposti prevalentemente a Sud Sud-est.

### **COLORE**

Giallo paglierino carico

### **PROFUMO**

Intenso, con note speziate che evocano sentori di frutta tropicale

### **SAPORE**

Di grande complessità, ma allo stesso tempo fragrante e gradevole

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con portate di pesce in genere, si accosta bene anche con antipasti di terra e carni bianche

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Servire a 10° - 12° C

### **DATI ANALITICI**

Tenore di alcool: 12,50 – 13,50 % vol

Durata del vino: 2 – 3 anni

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 – [www.cantinemonferrini.it](http://www.cantinemonferrini.it) - [info@cantinemonferrini.it](mailto:info@cantinemonferrini.it)