



Vino Chardonnay



Caratteristiche organolettiche:
Colore: giallo paglierino chiaro
con sfumature verdognole;
Profumo: leggero che ricorda i
frutti esotici, mela e banana;
Gusto: secco, morbido e armoni-
co;
Adatto per aperitivi e prime por-
tate oppure a tutto pasto nei
menù estivi.
Suggerimenti: è un vino facile, di
pronta beva.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

*Organoleptic characteristics:
Colour: light straw yellow with
greenish reflections;
Bouquet: light, recalls exotic fruits
like apple and banana;
Taste: dry, soft and harmonic.
Suggestions: as an aperitif, first
courses or with all summer meals
menu;
Serving temperature: 10-12°C.*