

SORTIGO

Uno Chardonnay in purezza fermo, diradato, con uve scelte prima della pigiatura e ulteriormente affinato in botti di rovere.

Di colore giallo intenso, profumo di croste di pane e vaniglia, con un gusto deciso e retrogusto aromatico.

Si usa con piatti di pesce o fuori pasto per gli amanti del vino ben strutturato.

Da servire in bicchieri ampi a 13°/15°.

Confezioni da 12 bottiglie da 0,75 lt. Vol.13%. Tappo di sughero naturale.

It is a Chardonnay wine, pure firm, thinned, with selected grapes before pressing and further refined in oak barrels.

Yellow color, aroma of crusts bread and vanilla, with a strong taste and aromatic aftertaste.

It is used with fish dishes or meals and it's well structured for wine lovers.

Serve in large glasses at 13°/15°.

Packs of 12 bottles of 0,75 lt. Vol.13%. Natural cork stopper.



AZIENDA VITIVINICOLA
BARONE
DI CESCON ANDREA