

SPI Private Label

Langhe Chardonnay



SPI
PRIVATE LABEL

- Regio : Italië, Piemonte, Neive
- Druiven : 100% Chardonnay
- Grond : kalk, klei
- Vinificatie : Manuele pluk. Fermentatie
12 d. op 18° op Franse eik.
1 jaar maturatie Franse eik.
- Alcohol : 13%
- Bewaren : 5 j.
- Serveertemp. : 10 - 12°
- Degustatienota : Strogele kleur met aroma's
van exotisch fruit, witte
bloemen en nectarine.
Frisse zuren.
- Foodpairing : Gegrilde vis, asperges,
oesters en schaaldieren.