

PIO CESARE

Pio Cesare Piodilei Langhe Chardonnay

Tørr, god syre, konsentrert med elegant fedme fra fat. Aromaer av sitrus, gule epler, stenfrukt og mineraler. Lang og velbalansert ettersmak. I Barbaresco-distriktet eier Pio Cesare vinmarken «Il Bricco» i landsbyen Treiso. Her plantet de sine første Chardonnay-vinstokker i 1980. Druene høstes sent og håndplukkes, etterfulgt av forsiktig pressing og påfølgende gjæring på nye franske eikefat. Deretter hviler vinen i ti måneder på bunnfall, før de bytter til eldre fat med videre lagring i seks måneder før flasketapping.

Horeca veil. eksl. mva: **512,48**

Fisk

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Tørr, fyldig og balansert. Eple, nøtter, sitrus og hint av tropisk frukt.

Vinmonopol nr	**6818101**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**4681953**	Vecturanummer	**150221**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**Bestillingsutvalg**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Piemonte**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**