



PIO CESARE

Pio Cesare Piodilei 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.

VINMONOPOLET: **550,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **462,78**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



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

Vinmonopol nr	6818101	Alkoholprosent	14%	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	-