



PIO CESARE

Pio Cesare L'Altro Langhe Chardonnay

Lys gul. Duft av sitrus og epler, hint av smør og fat. Tørr, god friskhet, meget elegant fedme og velintegret fatbruk. Smak av sitrus og gule frukter med hint av smør og nøtter og vanilje. En middels kraftig hvitvin. Druene er hentet fra 3 ulike vinmarker som alle er eid av Pio Cesare i Treiso. 25 % er fermentert på nye franske bariques og resterende 75 % ståltanker. Vinen modnes etter gjæring i 5 måneder på bunnfall (sur lie), før den tappes på flasker i mars/april. l'Altro betyr den andre og fungerer som husets 2. vin etter deres første og mest prestisjefylte Chardonnay Piodilei.

VINMONOPOLET: **315,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **273,24**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 85%,
Sauvignon Blanc 15%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Skalldyr



Sødme



Tørr, elegant og
strukturert. Livlig syre.

Vinmonopol nr	14128801	Alkoholprosent	14%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	4674040	Vecturanummer	150222	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-