

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 velintegrert 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 barriques 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.

Horeca veil. eksl. mva: **271,33**

Aperitiff/avec

Fisk

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 85%, Sauvignon Blanc 15%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Tørr, elegant og strukturert. Livlig syre.

Vinmonopol nr	**14128801**	Alkoholprosent	**13%**	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	**-**