



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.

VINMONOPOLET: **561,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **485,06**



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	<b>6818101</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>4681953</b>	Vecturanummer	<b>150221</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-