



Chardonnay Toscana 2019

Giallo paglierino intenso con note di miele, lavanda, mandorle bianche e fiori di ginestra. Al palato è morbido, armonioso e con sapori di frutta esotica, speziato e cremoso con un lungo finale.

Produttore	Capannelle
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	IGT
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2027 - 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317756
Adatto a	Pollame, Frutti di mare, Pesce di mare
Valutazioni	Falstaff 92/100



Vinificazione

Ein Teil des Weins wird in Barriques für ca. 10 Monate ausgebaut.

