



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Chardonnay Langhe Doc

Dettagli

Vitigno	Chardonnay 100%
Posizione Vigneti	Diano d'Alba
Esposizione	Sud Ovest
Superficie	—
Vendemmia	Inizio Settembre
Vinificazione	Fermentazione del mostro in acciaio
Affinamento	In vasche di acciaio

Profilo sensoriale

Il nostro Chardonnay Langhe Doc alla vista rivela un colore paglierino chiaro con sfumature verdognoli.

Al naso risulta avere i profumi tipici dello Chardonnay con sentori floreali. Al palato risulta essere intenso, minerale, aromatico.

Da bere con

Eccellente come aperitivo si sposa poi benissimo con primi o secondi piatti a base di pesce, risotti con verdure, formaggi freschi.