


PIATTELLI PREMIUM CHARDONNAY

Mendoza - Argentina



A Chardonnay é uma uva plantada em quase todas as regiões do mundo e uma das castas preferidas para a produção de Champagne, pela elegância, pela intensidade aromática e pela complexidade que confere ao vinho. A história da uva Chardonnay se origina de uma aldeia do mesmo nome em Macon que fica na região francesa da Borgonha, local mundialmente famoso. Acredita-se que o vinho Chardonnay foi distribuído por toda a França por monges cistercienses.


 100% Chardonnay

Teor Alcoólico: 13,5%


Açúcar: 1,80 g/l


Acidez Volátil: 4,17 meq/l


PH: 3,04

 20% do vinho teve envelhecimento em barrica de carvalho francês de 1° e 2° uso; o restante do vinho foi mantido em tanques de inox em contato com as suas próprias borras.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo intenso com reflexos dourados.

 Suaves aromas de frutas que lembram pêra e abacaxi.

 Em boca ótima estrutura e longo final. Vinho seco com acidez equilibrada.

Harmonização: Risotos que levem frutas na elaboração.

 Temperatura de serviço entre 08°C a 10°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br