



CONTI
DEGLI AZZONI

CHARDONNAY

Denominazione: Marche IGT

Vitigno: Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Fresco con sentori di limone ed ananas

Gusto: Equilibrato e minerale con sensazioni di frutta esotica

Abbinamenti: Bruschetta con basilico, spaghetti con le vongole, pollo alla parmigiana

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

