

Langhe d.o.c. Chardonnay



Analisi fisico-chimica

Alcol svolto: 13 Vol%

Acidità totale: 6,5 g/l

Estratto secco netto: 19,5 g/l

Zuccheri riduttori: 2,8 g/l

Wine Analysis

Alcohol: 13 Vol%

Total acidity: 6,5 g/l

Total extract: 19,5 g/l

Residual sugar: 2,8 g/l

Caratteri organolettici:

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo:

fruttato, ampio e penetrante con sentori di ananas e salvia

Sapore:

secco, di buon corpo con giusto equilibrio

Tasting Notes

Color:

straw yellow in color with light green reflections

Bouquet:

fruity with penetrating scents of pineapple and sage

Flavor:

dry with a full body and balanced taste