



Giacosa Fratelli



Langhe Chardonnay Ca' Lunga

Denominazione di origine controllata

È il risultato della nostra migliore selezione di uve Chardonnay.

Fermenta in barriques per circa sei mesi e affina in bottiglia un anno prima di essere messo in commercio.

Vitigno: Chardonnay.

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: intenso, fiori gialli evoluti, frutta matura, vaniglia, liquirizia.

Sapore: ben strutturato, gioca con buon equilibrio tra la sapidità dell'uva e il contributo tannico del legno.

Gradazione alcolica minima: 12% vol.

Affinamento: adatto a maturare in bottiglia per almeno due anni.

Come conservarlo: in locali freschi e privi di luce.

A tavola: a temperatura di 14-16°C.

Adatto alle carni bianche, è impareggiabile con i funghi impanati fritti.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it