



*Giacosa Fratelli*



## Langhe Chardonnay Ca' Lunga

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

---

Es handelt sich um das Ergebnis unserer besten Auswahl an Chardonnay-Trauben. Er gärt ungefähr sechs Monate lang in Barriques und reift danach ein Jahr in der Flasche bevor er in den Handel kommt.

**Rebsorte:** Chardonnay.

**Farbe:** intensives strohgelb.

**Duft:** intensiv, reife gelbe Blumen, reifes Obst, Vanille, Lakritz.

**Geschmack:** ut strukturiert, spielt mit einem guten Gleichgewicht zwischen dem Wohlgeschmack der Traube und dem Tanninbeitrag des Holzes.

**Mindestalkoholgehalt:** 12% vol.

**Flaschenreifung:** für eine mindestens zweijährige Flaschenreifung geeignet.

**Aufbewahrung:** in frischen, lichtlosen Räumen.

**Bei Tisch:** bei einer Temperatur von 14-16°C. Zu weißem Fleisch geeignet, unvergleichlich zu gebackenen, panierten Pilzen.



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

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)