



2023 Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Un must per gli amanti della cucina mediterranea

Descrizione del vino:

Questo vino bianco, ottenuto da un'accurata selezione di Chardonnay (50%) e Viognier (50%), è la perfetta controparte dello Château Kefraya Rouge. Maturato parzialmente per sei mesi in barrique, unisce note minerali e fruttate a un sapore leggermente legnoso, lungo e vellutato.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Libano
Regione:	Valle della Bekaa
Produttore:	Château Kefraya
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Vermentino
Numero di articolo:	1373123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Vermentino

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Origine:	Libano
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Vermentino
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi