



2010 Chardonnay Aurente

Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Stolzer Umbrier mit Barrique-Raffinesse

Nota di degustazione:

Goldgelbe Farbe. Viel gelbe, Chardonnay-typische Frucht, an Golden Delicious, Quitte und Williamsbirne erinnernd, gepaart mit delikaten Röstaromen nach Vanille und gerösteten Haselnüssen, auch leicht buttrige Noten. Am Gaumen dicht und von stattlichem Körper, angenehm fruchtbetont mit einigen mineralischen Akzenten im langen Finale.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Umbria
Produttore:	Lungarotti
Valutazioni:	Score 18/20, Antonio Galloni 88/100, Parker 88/100
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	90% Chardonnay, 10% Grechetto
Numero di articolo:	0828210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Aurente

Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20, Antonio Galloni 88/100, Parker 88/100
Varietà d'uva:	90% Chardonnay, 10% Grechetto
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren