

# BORGO FANTI

## CHARDONNAY IGP PUGLIA



12 % vol.



Puglia



100% Chardonnay



Vinificazione in bianco classica con fermentazione alcolica di 20 giorni a temperatura controllata di 15° C



**Colore:**

Giallo paglierino

**Bouquet:**

Intenso e avvolgente con note floreali di frutta esotica e a polpa bianca

**Gusto:**

Dal sapore secco e sapido con una nota di spiccata freschezza



Si abbina molto bene a pesce e frutti di mare ma anche a verdure grigliate e carni bianche



10° - 12° C



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	246x165x308	7,80	4,50	105	820	80x120

DOVE SIAMO



SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020  
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: [www.sudvini.com](http://www.sudvini.com) | Mail: [export@sudvini.com](mailto:export@sudvini.com)

# BORGO FANTI

## CHARDONNAY IGP PUGLIA



12 % vol.



Puglia



100% Chardonnay



Classic white winemaking with 20 days alcoholic fermentation at 15° C



**Colour:**

Straw yellow

**Bouquet:**

Intense and crisp with notes of exotic fruits and flowers

**Taste:**

Dry and mineral with a pronounced note of freshness



It goes very well with seafood and grilled fish but also with vegetables and white meat



10° - 12° C



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	246x165x308	7,80	4,50	105	820	80x120

WHERE WE ARE



SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020  
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: [www.sudvini.com](http://www.sudvini.com) | Mail: [export@sudvini.com](mailto:export@sudvini.com)