

I BARONI

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

Gusto:

Dalla buona struttura, pulito e morbido con un finale persistente



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	226x151x303	7,30	4,50	125	920	80x120

DOVE SIAMO



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

I BARONI

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 fruit

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



WHERE WE ARE



ml	x 	cm	Kg				
			Gross	Net	n	Kg	cm
750	6	226x151x303	7,30	4,50	125	920	80x120

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