

Chardonnay


IP SIS
Vi del Mediterrani

VARIETATS

Chardonnay

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12,5% vol.

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 15°C, obtenint així la màxima expressió de la varietat.

NOTA DE TAST

En les tres parcel·les on es cultiven els nostres raïms Chardonnay es porta a terme una viticultura adaptada a la vinya, cada una amb el seu particular sòl i microclima. Les característiques del terreny confereixen al vi un ampli ventall de notes afruitades que van dels cítrics fins a les fruites amb òs i poma verda.

GASTRONOMIA

Maridatge amb carns blanques, aus, formatges cremosos i patés.

TEMPERATURA DE SERVEI

8°-10°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221026817

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada: 168 cm. - Ample: 80 cm. - Llarg: 120 cm.

Caixes per pis: 16 - Nombre de pisos: 5

Caixes per palet: 80 - Pes de palet: 700 Kg.

