



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Chardonnay Cinque Filari

Un bianco ben strutturato ed elegante caratterizzato da una notevole intensità olfattiva. Al naso apre con sentori di frutta rossa matura, impreziositi da aromi di pesca e albicocca, si presenta con un bel colore giallo oro e nel bicchiere forma archetti piccoli e densi; in bocca ha una spiccata mineralità e chiude con un finale di buona persistenza.

Well-structured and elegant white with extremely intense bouquet. Nose with hints of ripe red fruits enhanced by peach and apricot. Beautiful golden yellow colour forming small dense arches inside the glass. Strongly mineral bouquet with a good persistent aftertaste. Serve at 8-10 °C.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0056

DENOMINAZIONE
Appellation

CHARDONNAY
CINQUE FILARI

VITIGNO
Grape

CHARDONNAY

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

SAVERIO CALLACI

INGREDIENTI

uve, mosti di uve concentrato

Conservante e antiossidante:
contiene metaBISOLFITO di potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e/o poliaspartato di potassio

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	310 kJ 74 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,6 g 0,6 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
VETRO		PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
CAPSULA			ORGANICO	DEL TUO COMUNE
RACCOLTA DIFFERENZIATA				