CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Chardonnay Etichetta Oro

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, si distingue per le particolari note aromatiche, con sensazioni di frutta, note floreali ed una bella nettezza dei profumi. Al palato si presenta fresco ed armonico, con struttura complessa e ottima persistenza gustativa. Si accompagna al meglio con frutti di mare crudi, piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo. Servire alla temperatura di 8-10°.

An elegant white from Chardonnay grapes harvested at the end of August. Straw yellow colour with golden hues and a very particular bouquet with hints of fruit, blossom notes and distinguished aroma. Fresh and well balanced on the palate, with a complex structure and persistent flavour. Best with raw shellfish, fish dishes and white meat. Also a great aperitif. Serve at 8-10 °C.

CODICE ARTICOLO *Article code*	S0057
DENOMINAZIONE *Appellation*	CHARDONNAY ETICHETTA ORO
VITIGNO *Grape*	CHARDONNAY
ALCOL *Alchool*	13,5% 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 meta**BISOLFITO** 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	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

750 ml — 6 bt/ct — 80x120 eur-epal

360 g — 7,2 kg — 105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71 VETRO	CAPSULA	C/PVC 90 PLASTICA	TAPPO	FOR51 SUGHERO	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO		

Cantine della Corte, Via Guicciardini 2/2, 31049 Valdobbiadene TV, Italy
Tel: +39 0423-1916193 - Fax: +39 0423-349901 - info@cantinedellacorte.it