



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**  
Alcohol

13,5% VOL.

**ALLERGENI**  
Allergens

SOLFITI  
Sulphites

**TIPOLOGIA**  
Type

BIANCO  
White

**AFFINAMENTO**  
Aging

BOTTIGLIA  
Bottle

**FERMENTAZIONE**  
Fermentation

ACCIAIO  
Steel

**ENOLOGO**  
Oenologist

SAVERIO CALLACI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	VITIGNO	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
	VETRO	CHAMP	PLASTICA	TAPPO	INDICAZIONI
				SUGHERO	DEL TUO COMUNE
				ORGANICO	