



Chardonnay Curtefranca Bianco DOC 2018

CA` del Bosco

Type	Vin blanc
Origine	Italien, Lombardia
Producteur	CA` del Bosco Mantova
Classification	DOC
Expansion	Environ 10 mois en barriques neuves. Environ 26 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Chardonnay 100 %
Numéro d'article	12303718

Commentaires

Le Chardonnay Curtefranca Bianco est vinifié selon des méthodes traditionnelles qui ne sont autrement utilisées qu'en Bourgogne. Il fermente dans de petits fûts en bois puis est légèrement vieilli par oxydation. Sa couleur jaune clair suggère à elle seule quelque chose d'inhabituel.

Recommandation culinaire

Entrées avec poissons et crustacés ou volaille blanche.

Notes de dégustation

Bouquet d'une finesse inimaginable de fruits mûrs, de fleurs, de beurre et de brioches, enveloppé dans une élégante note boisée, le goût fruité ample et la finale longue et crémeuse sont magnifiques.