



## Chardonnay Ticino DOC 2017

Tenuta Vitivinicola Ferrari Andrea

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Schweiz, Ticino
<b>Produttore</b>	Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Andrea Stabio
<b>Classificazione</b>	Ticino DOC
<b>Maturazione</b>	12 mesi in barriques nuove di rovere
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 11 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay 100 %
<b>Articolo n.</b>	30219717

### Annotazioni

Fermentazione alcolica e malolattica del 75% delle uve in barrique nuove e del restante 25% in barrique di secondo passaggio. Maturazione e affinamento per 24 mesi.

### Abbinamenti

Un bel vino da aperitivo; con verdure grigliate, antipasti e piatti leggeri di pesce.

### Note di degustazione

Elegante, ben strutturato, ricco di aromi che ricordano il miele, la nocciola e la vaniglia.