

Ca' Del Baio Langhe Chardonnay Sermine 2025

Beschrijving

Kenmerken: Deze frisse en fruitige wijn wordt gemaakt van Chardonnay druiven die in de eerste weken van september voortijdig worden geoogst en ons aan de zomer. De druiven worden zacht geperst en de vinificatie vindt volledig plaats in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling. Er vindt geen malolactische gisting plaats om de frisse en jonge kenmerken van de wijn te behouden. Kleur: strogeel met groenachtige accenten; geur delicaat bloemig en fruitig, met tonen die doen denken aan citrusvruchten en exotisch fruit; smaak droog, koel, lang, met een licht minerale afdronk. De wijn is gemaakt om jong te worden gedronken.

Food pairing: Serveer bij 7° als aperitief of bij 10° bij vlees- en groentehapjes, gegrilde en gebakken vis, verse kazen.

De Regio:

Het wijndomein:

Bewaartijd	3-4 jaar
Domein:	Ca'del Baio
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Langhe Bianco
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay