

CECI
1938

ARTURO'S 13, BORGO SAN GIACOMO - BIANCO

Una varietà internazionale con tipicità territoriali. E' il nostro Chardonnay a cui doniamo nuova vita con il nome Arturo's. Un bianco contemporaneo, immediato e affascinante con uno sguardo profondo e innovativo. Questi occhi che hanno portato Parma nel mondo riflettono l'inconfondibile genio delle sue genti



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Vino bianco da uve Chardonnay

Tipologia: Vino bianco fermo

Vitigno: Chardonnay

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: tradizionale in cantina, il vino viene poi lasciato affinare sui lieviti, in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, quindi qualche mese in bottiglia

Gradazione: 11.5% vol

Residuo zuccherino: 5 g/l

Acidità totale: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 9-11°C

Formato: 0.75l

Codice: P-8

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore paglierino brillante, con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso, fruttato di ananas e mela, floreale di gelsomino, leggermente aromatico, ha ottima persistenza.

Gusto: Bianco elegante e di buona struttura con un'evidente freschezza, giusta sapidità e mineralità, ci regala un finale elegante e avvolgente che invita al prossimo sorso.

Abbinamenti: È un favoloso aperitivo, ottimo con gli antipasti a base di pesce, o con un risotto di mare, con taglieri di salumi e formaggi freschi o poco stagionati.