



Poggio alle Fate



KLASSIFIZIERUNG

Toscana IGT



PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



REBSORTE

100% Chardonnay



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden einer schonenden Quetschung unterzogen und sanft gepresst. Die Gärung des Mosts erfolgt bei Temperaturkontrolle um ca. 18° C., zur intakten Bewahrung der herausragenden organoleptischen Charakteristiken und der Fruchtigkeit des Weins.

FARBE

Glanzhelles Strohgelb.

BOUQUET

Gute Intensität mit Noten von exotischen Früchten und Agrumen.

GESCHMACK

Angenehm trocken und harmonisch, mit einem sauberen Finale von erfreulicher Persistenz.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, vorzüglich zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Fisch in der Salzkruste. Passt bestens auch zu Gerichten mit hellem Fleisch.