

artebacco



Doris & Guido Lengen
Lättendörfli 25
CH-8114 Dänikon
+41 (44) 845 22 22

www.artebacco.ch



"Il Vento" Piemonte Chardonnay DOC



Traubensorte	100 % Chardonnay
Verfahren	Spätlese, die dank einer kurzen Mazeration an Intensivität gewinnt
Vergärung	Maischen Gärung imahltank bei für Weisswein traditionellen 20° - 22°
Reifung	10 Monate imahltank und 3 Monate in der Flasche
Haltbarkeit	Dank robustem Körper und Struktur 1 - 4 Jahre

Charakteristik

Mittleres Goldgelb, elegante Nase mit Aromen nach Birne und Pfirsich, am Gaumen überzeugt der trockene Chardonnay mit mittlerer, perfekt eingebundener Säure und mittlerem Körper. Der Chardonnay typische mineralische Geschmack geht im langen und gefälligen Abgang in eine leicht süssliche Honig Note über

Alkoholgehalt	14 - 14,5 % Vol.
Optimale Genusstemperatur	8 - 10 °C
Glasempfehlung	mittelgrosses Weissweinglas

Passt zu

Apéro, Vorspeisen, Fischgerichten, weissem Fleisch und reifem Käse

→ für Liebhaber der typischen, holzfreien Chardonnay-Aromatik ist der Vento ein unverfälschter Hochgenuss!