

LODALI

DAL 1939

Langhe DOC Chardonnay



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Alba, Treiso e Lequio Berria

UVE Chardonnay 100%

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia-diraspatura, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 17°C per circa 20 giorni

AFFINAMENTO In vasche di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO Delicato, persistente ed elegante

GUSTO Secco, sapido ed aristocratico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE Servire alla temperatura di 6/8°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5 - 12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109 - lodali@lodali.it - www.lodali.it