



CANTINE ROBIONE

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY



### Lo Chardonnay del Monferrato in tavola.

La ricchezza aromatica dello Chardonnay del Monferrato si esprime appieno accanto ad antipasti e primi piatti a base di pesce o verdure, piatti di portata di pesce o di carni bianche. È ideale per la degustazione con formaggi freschi.



Giallo paglierino con riflessi nei toni del verde



12° - 14° C

Lo Chardonnay piemontese è un vino bianco particolarmente gradevole, da assaporare lentamente: ha una spiccata ricchezza di profumi e di colori che si manifestano in una struttura complessa e briosa.

### Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Sentore fragrante e fruttato, con note di banana, mela verde e fiori bianchi  
Gusto: Vellutato, fresco, morbido e armonico.

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Tipologia: Vino bianco

Uvaggio: Chardonnay

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 200 m/s.l.m

Vinificazione: In bianco

Affinamento: Acciaio

Zuccheri residui: 5 g/l

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

