



Franco Casetta Chardonnay Brut



Till sommarens aperitif, antipasti och lätta rätter av fisk, grönsaker och pasta passar detta spumante Brut från Piemonte utmärkt. Eller bjud till student och trädgårdskalas!

Årgång: 2015

Region: Roero, Piemonte

Odlingsareal: 2,5 ha

Odlingsnivå: 316 möh

Alkohol: 12,5 %

Syrhalt: 5,8 g/liter

Jordmån: Lera, mörgel och sandsten.

Skördeperiod: Mitten av september.

Färg: Halmgul med gröna reflexer.

Doft: Välbalanserat, inbjudande och friskt syrlig.

Smak: Torr, frisk och fyllig med elegans och fin syra.

Passar till: Aperitif, antipasti och lättare rätter av fisk, grönsaker och pasta.

Serveringstemperatur: ca 10° C