



CASTEL
MIMI
1893



Chardonnay

Varietà: Chardonnay 100%

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2021

Alcol: 13,0%

Consumo Temperatura: +10° ... +12° C

Maturazione: min. 12 mesi in botti di rovere francese

Note di degustazione: Uno Chardonnay incomparabile, prodotto dall'assemblaggio di vini invecchiati simultaneamente in botti di rovere francese e moldavo. Grazie ai suoi aromi erbacei e al suo carattere speziato, il vino si sposa perfettamente con piatti a base di salmone o trota, così come con aragosta, ostriche o frutti di mare, accompagnati da pasta, insalate fresche o microgreens. La sua acidità consente al vino di accompagnare salse cremose e piatti con un eccesso di grassi. Inoltre, il retrogusto burroso, che ricorda leggermente i croissant, conferisce ai piatti un finale piacevolmente rotondo.

Sede legale Via Luca Giordano – Saviano (Na)

Mob.: +39 376 188 390 - **Uff.:** +39 081 342 79 27

moldowine.md@gmail.com - vinimoldavi.com@gmail.com

www.vinimoldavi.com

