



Taraboste White 2023

Miscela: 100% Chardonnay

Annata: 2023

Classificazione: Vino bianco secco

Alcol: 14,0%

Zuccheri: 4,00 g/l

Acidità: 5,50 g/l

Note di degustazione: maturato per 6 mesi in barrique nuove, lo Chardonnay Taraboste è un vino intenso, dal colore divino. Il suo sapore persiste con note di scorza di melone, pera matura e crespino, evolvendo in un retrogusto di crème brûlée con sensazioni agrumate.

Il vino propone un gioco continuo tra note fresche e mature, tra complessità e gioventù, tra corpo e leggerezza. Attraente, imponente, con un bouquet complesso ed espressivo. La sua naturalezza lo rende adatto a qualsiasi occasione.

Abbinamenti gastronomici: Julien con gamberi, salmone alla griglia, carne di coniglio.