



Tiezzi

Montalcino

Sant'Antimo doc Chardonnay

Viticulture

Cépages: Chardonnay 100%

Notes: Des vignes du domaine Cigaleta naît ce vin 100% Chardonnay produit en quantité très limitée.

Vinification

Le moût fermente et est conservé en barriques pendant plus de cinq mois.

Maturation

En barriques pendant plus de cinq mois.

Qualité organoleptique

Robe: Jaune paille intense.

Nez: Vineux intense, avec un léger arôme de vanille et de fruits frais.

Palais: Ample, frais et savoureux. Notes de prune, framboise et cerise.

Accord mets-vins

Il s'agit d'un vin fermenté en barriques, donc bien charpenté; il accompagnera parfaitement les hors-d'œuvre, les plats à base de poisson, les fromages frais et les pâtisseries sèches.

Température de service

Servir à une température de 10/12 degrés.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it