



DELTETTO

1953

LANGHE

denominazione di origine controllata

CHARDONNAY

Suasi

Ogni anno una piccola selezione di uve bianche viene raccolta in leggero anticipo per donare un vino di grande bevibilità e freschezza. Il nome deriva appunto dal termine piemontese "suasi".

VITIGNO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

fermentazione a 16 °C in acciaio

MATURAZIONE

in acciaio e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore giallo paglierino, profumi esotici, grande bevibilità e freschezza in bocca

ABBINAMENTI

come aperitivo, bene si abbina ad antipasti

a base di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 °C - 48 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE

0,75 l (tappo a vite disponibile a richiesta)

Every year a small number of white grapes is picked a little earlier in order to obtain a very drinkable and pleasant wine. The name comes from a dialect word that means "chosen"

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

VINIFICATION

fermentation at 16 °C in steel

AGEING

in steel and subsequent refinement in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

medium lemon color, with exotic fruits at the nose, nice drinkability and freshness in the mouth

FOOD PAIRING

excellent choice as an aperitif, it goes well with appetizers

based on fish and shellfish

TO BE SERVED AT

9°C - 48° F

BOTTLES

0,75 l (screw cap available on request)

