



ALBERTA FERRETTI 2016

Terre Siciliane IGT

Spécialité par lot

Feudi del *Pisciotta*

Le Chardonnay est peut-être celui qui convient le mieux à toutes les variétés de blancs non indigènes. Il est évident que les raisins utilisés ont des notes variétales et une bonne acidité dans leur ADN. Cela lui donne une fraîcheur qui en fait même un vin de garde.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Fermentation en cuves d'inox puis vinifié en fûts pendant 8 mois. Il est affiné en bouteille pendant 8 mois.

Description : Jaune pâle plutôt intense. Nez classique de pêche et d'ananas. Il exprime une fraîcheur et une intensité en bouche avec une finale agréablement savoureuse.

Accords : Il accompagne parfaitement les entrées de fruits de mer, avec des plats à base de poisson et de viandes blanches.

Code : 13941192

Prix : 28,60\$

Prix licencié : 26,09\$

UVC : 6

