

Pierrot

PIEMONTE DOC CHARDONNAY



Un vino sentimentale e romantico come il Pierrot lunare...

This wine is romantic and mysterious like the Pierrot on the moonlight...

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Canelli.

Production area: Piedmont, vineyard on Canelli's hills

Lavorazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata di 18°. Breve affinamento in acciaio e successivo imbottigliamento a Dicembre dell'anno di vendemmia.

Processing: soft pressing of the grapes, fermentation at a controlled temperature of 18 °. Short aging in steel tank and subsequent bottling in December of the harvest year

Gradazione alcolica: variabile tra gli 12,5% Vol. e i 13% Vol.

Alcoholic content: between 12,5% Vol. and 13% Vol.

Caratteristiche: ha un colore paglierino tenue ed un profumo persistente con sentore di fiori. Il sapore è asciutto, delicato e fresco.

Characteristics: it has a light straw yellow colour and a lasting bouquet of flowers. On the palate is dry, soft and fresh.

Abbinamenti: adatto come accompagnamento ad antipasti, frutti di mare e, in generale, pasti leggeri.

Gastronomic combinations: it matches with appetizers, seafruits and, in general, light dishes.

Temperatura di servizio: si beve fresco d'annata ad una temperatura di 8° C.

Serving temperature: drink it during the year of production and at the temperature of 8°

INGREDIENTI:

- Uva (ingredienti generali)
- Solfiti * (conservanti)
- Confezionato in atmosfera protettiva (gas di imballaggio)

ALLERGENE*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml

Energia	283kJ/68Kcal
Grassi	0
Di cui grassi saturi	0
Carboidrati	0,33 g
Di cui zuccheri	0,33 g
Proteine	0
Sale	0

ETICHETTATURA AMBIENTALE

FOR51 (sughero)	tappo	RACCOLTA : organico
GL71 (vetro verde)	bottiglia	RACCOLTA: vetro
C/PVC90 (plastica alluminio)	capsula	RACCOLTA: plastica
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE		

