

LA CANEVA DEI

BIA SIO



CHARDONNAY IGT



TIPO VINO: Bianco.

VARIETÀ UVA: Chardonnay.



TENORE ALCOL: 10.5% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino tenue.

PROFUMO: Note di mela Golden matura.
Piacevole profumo di fiori bianchi.



SAPORE: Secco, abbastanza morbido, con
finale nota minerale.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.



ABBINAMENTI: Risotti della tradizione, piatti a
base di pesce magro, con cotture veloci e alla
griglia. Carni bianche e formaggi di
breve/media stagionatura.



TYPE OF WINE: White wine.

GRAPE VARIETY: Chardonnay.



ALCOHOL CONTENT: 10.5% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Pale straw yellow.



PERFUME: Notes of ripe Golden apple. Pleasant
scent of white flowers.



TASTE: Dry, quite soft, with a final mineral note.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Traditional risotto, dishes based on lean fish,
with quick cooking and grilled. White meats
and short/medium aged cheeses.