



ROBBIANO

CHARDONNAY DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

CHARDONNAY 100%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE IN BARRIQUES DI ROVERE
FRANCESE

AFFINAMENTO:

IN BOTTIGLIA PER UN MINIMO DI 18-24 MESI

GRADO ALCOLICO:

13-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI, TARTUFO BIANCO, FORMAGGI
ERBORINATI, CARNI BIANCHE SPEZiate,
ARROSTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE