



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Vign'Asmara

CHARDONNAY VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Vino elegante e suadente, ma anche complesso e di carattere. Esprime con classe la tradizione trentina della nobile famiglia dei Conti Bossi Fedrigotti.

Vign'Asmara, prodotto da uve Chardonnay, esprime amabilmente le caratteristiche tipiche di questo vitigno. L'affinamento in barrique di rovere francese ne esalta l'eleganza e la spiccata personalità.

VITIGNI

Chardonnay.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato carico.

Olfatto: spiccatamente varietale, con note di vaniglia e burro.

Palato: pieno e cremoso, piacevole acidità e una nota di miele nel finale.

ESPERIENZE

L'elegante personalità di questo Chardonnay si adatta a molteplici occasioni. Servito fresco è il vino ideale per il rito dell'aperitivo. Protagonista a tavola, accompagna i sapori della cucina mediterranea. Per la sua complessità e il suo carattere esprime grande piacevolezza anche con ricette di pesce e crostacei, nonché con selezionati formaggi del territorio in chiusura di serata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 4 anni



750
ml



Lo Chardonnay è il vitigno che adorna i declivi che nell'800 ospitarono la sontuosa villa Asmara. I Conti Bossi Fedrigotti oggi lo coltivano per farne un bianco dal carattere deciso.

