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.

ABBINAMENTI
Da gustare con piatti di pesce, crostacei, pasta, risotti o timballi con verdure, uova, formaggi molli e giovani.

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.

WWW.BOSSIFEDRIGOTTI.IT