



L'AmicaTua

Chardonnay Lazio Igt BIO

Denominazione

I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio

100% Chardonnay

Formato

0,75lt

Grado

13,5%

Annata

2024

Tipologia di terreno

Di origine vulcanica, ricco di minerali in particolare ferro e potassio

Affinamento/Maturazione

Acciaio e poi 5 mesi in bottiglia

Sistema di allevamento

Guyot

Area di Produzione

Cori - (Lt)

Sensazioni olfattive

Note di fiori bianchi di campo, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca, fresco e piacevole con un gusto pieno. Un finale molto lungo e persistente

Abbinamento gastronomico moderno

Lo Chardonnay esalta i sapori esotici e cremosi come una tartare di salmone con avocado e granella di pistacchio - che esalta le note burrose del vino - pizza gourmet con stracciatella, alici del Cantabrico e zest di limone - la sapidità delle alici viene arrotondata dalla struttura del vino



La Mugilla Srl

Sede Legale Via Giorgio Baglivi 3 00161 Roma (RM)

P.IVA 17689011009 - Codice SDI SUBM70N

Telefono 3394457387 Email ilaria.palumbo@lamugilla.com

www.lamugilla.com