



CONTI
DEGLI AZZONI



Marche IGT Chardonnay

Bezeichnung: Marche IGT

Rebsorte: Chardonnay

Weinbereitung: In temperaturgeregelten Stahltanks

Ausbau: 3 Monate in der Flasche

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geruch: Frisch mit einem Hauch von Zitrone und Ananas

Geschmack: Frisch und mineralisch mit exotischen Fruchtaromen

Passend zu: Bruschetta mit Basilikum, Spaghetti mit Muscheln, Hühner-Parmigiana

Akohlgehalt: 12,5%

Serviertemperatur: 8°-10°

Conti degli Azzoni ist ein Familienbetrieb im Herzen der Region Marken. Der Besitz umfasst etwa 850 Hektar gut gelegener Hügellandschaft, von denen 130 Hektar mit Weinbergen bebaut sind, fast alle in Umstellung auf Bio. Die Weine der Kellerei drücken alle Eigenschaften und das Potenzial des Gebiets der Region Marche aus. Nachhaltigkeit ist der wichtigste Wert: den Menschen, dem Land und der Umwelt wird maximale Aufmerksamkeit geschenkt.

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.

Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Unternehmen der Gruppe
Degli Azzoni Wines S.r.l.

