



Charpinò



Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot grigio (10%).

Caratteristiche: vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Grazie alla permanenza in barrique per un periodo di circa tre mesi, presenta un lieve aroma di vaniglia, accompagnato da fresche note fruttate. La sua struttura è piuttosto decisa al palato con una buona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: adatto a piatti a base di pesce e uova, minestre e carni bianche.

Tenore alcolico: 13,5% Vol.

Durata: da due a tre anni.

Azienda Agricola
Antica Corte Bagolina

Strada Ossario, 58
37066 Custoza di Sommacampagna (VR)

Tel. +39 347 1134072
www.cantinabagolina.com - info@cantinabagolina.com