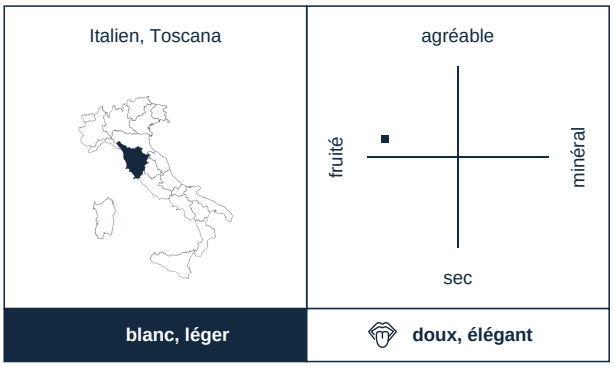
I COLTRI TOSCANA BIANCO IGT
I COLTRI IGT

MELINI | 2024



Ce vin blanc de Toscane offre un fascinant mariage délégance et de fraîcheur. Le bouquet présente de subtils arômes exotiques doublés dagrumes. Le palais séduit par une acidité vive accompagnée de saveurs de poire et de pêche juteuses et dune touche de mangue et dananas. La texture élégante et la finale minérale en font un vin rafraîchissant et équilibré. Parfait avec des entrées aux champignons, des pâtes, ou à savourer par une chaude journée dété.



Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 3 Années

Elevé en partie en cuve en béton et en partie en barrique

agrumes, fruits tropicaux, minéral, poire, pêche, ananas, mangue

entrées aux champignons, mets de légumes, pâtes, risotto aux champignons

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873