




Marchesi
ANTINORI
— 26 GENERAZIONI —

CERVARO DELLA SALA

Umbria IGT



Ficulle (TR) - Umbria



Vino bianco:
85% Chardonnay
15% Grechetto



Chardonnay affinato 5 mesi
in barriques. Grechetto
vinificato separatamente in
assenza di legno. Segue
affinamento i bottiglia



Al naso intenso di agrumi,
pere, fiori di acacia e vaniglia,
cioccolato bianco, popcorn



In bocca sontuoso, vibrante e
raffinato, note dolci di burro e
di nocciola. Ottima mineralità
e sapidità. Elegante e
strutturato con anche grandi
potenziali di invecchiamento



10° - 12°C



Piatti di pesce, crostacei,
secondi di carne bianche e
rossa: Non teme nulla



ttttt
è considerato il miglior
Chardonnay d'Italia



WINEFASHION