



## AVITO CHARDONNAY

Origen: Italia

Zona: Piamonte

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 11,5%      Añada: 2014

Enólogo: Claudio Manera y Lella Burdese.



Avito significa 'ancestral', las tradiciones familiares italianas de disfrutar de buena comida, buen vino y buena compañía fue la inspiración para los vinos Avito.

Proviene de viñedos en el noroeste de Piemonte, donde el sol, el calor y los nutrientes suelos favorecen su elaboración

Elaboración: Los viñedos están situados en el oeste de Piemonte y combinan los suelos cálidos y llenos de nutrientes con los soleados días.

Notas de Cata: es un maravilloso afrutado chardonnay con sabores a manzana verde, cítricos y un refrescante pero persistente final.

Perfecto con: servir muy frio como acompañamiento especial de pastas y ensaladas de verano.

