



BORGONARI

ROCCAVERANO

RICCARDO

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

CHARDONNAY

vitigno: 100% Chardonnay

affinamento: 6 mesi in Barriques di Rovere francese

colore: giallo paglierino con riflessi dorati

profumo: intenso, delicato, secco e asciutto. Presenta note fruttate, floreali ed in particolare di fiori d'arancio e uva passa, nonché in chiusura sentore di nocciola, leggero boisè ben integrato nello spettro olfattivo.

sapore: armonico, rotondo, fragrante, fresco, piacevole, strutturato e corposo.

abbinamento: eccellente con Robiola di Roccaverano, con carpaccio di pesce spada, con pasta all'uovo accompagnata da ragù di coniglio, ravioli ripieni di ricotta e basilico con scampi.

temperatura di servizio: 12° C

bicchieri consigliato: renano



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it





BORGONARI

ROCCAVERANO

RICCARDO

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

CHARDONNAY

grape variety: 100% Chardonnay

aging: 6 months in French oak barriques

color: straw yellow

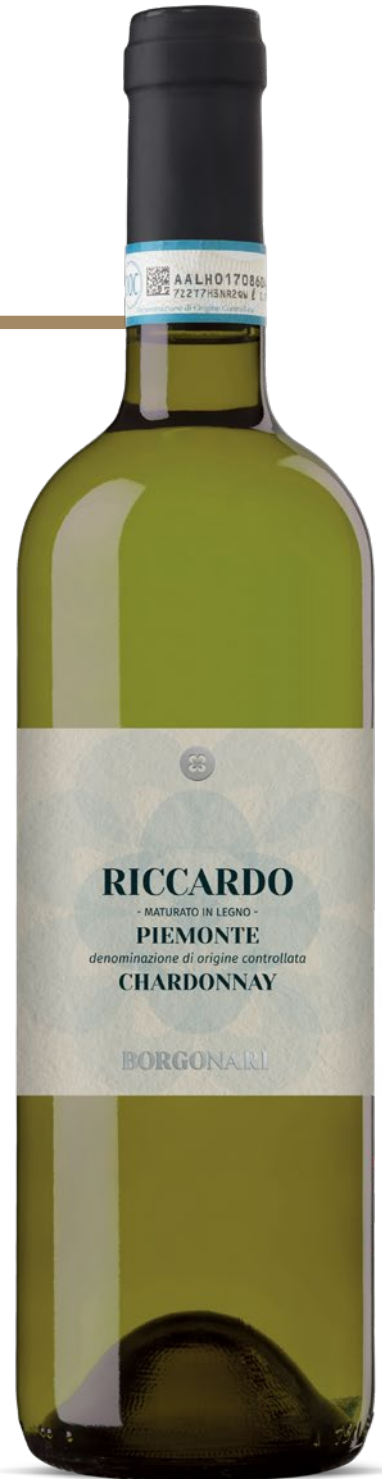
bouquet: delicate, thin and dry. Echoes of chalk and raisins are present, as well as a hazelnut hint at the end, light boisè well integrated in the olfactory spectrum.

taste: harmonious, round, fragrant, fresh, pleasant, structured and full-bodied.

pairing: excellent with Robiola di Roccaverano, with swordfish carpaccio, with egg pasta accompanied by rabbit ragout, stuffed ravioli with ricotta and basil with scampi.

serving temperature: 12°C

recommended glass: rhine



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it

