



<b>Land:</b>	Italien
<b>Herkunft:</b>	DOC Piemonte
<b>Traubensorte:</b>	100% Chardonnay
<b>Produzent:</b>	Cantamessa
<b>Auszeichnungen:</b>	Peter's Score: 18.5/20
<b>Inhaltsmenge:</b>	75 cl

### Allgemein

Seit 1870 bewirtschaftet die Familie Cantamessa ihre 25 Hektaren Weinberge in Costigliole d'Asti. Nach seinem Önologie Studium 2017 kam Sohn Luca mit in den Betrieb und stellte mit seinem Vater Aldo auf Bio um. Die Sorgfalt im Rebberg ist die Grundlage der Qualität ihrer Weine und widerspiegelt sich im Glas. Verführerische Weine mit beeindruckender Qualität und Eleganz.

### Charakter

Helles Goldgelb. Einladende Nase nach reifen Birnen und etwas Mirabellen. Crémiger Auftakt, dichter fruchtbetonter Körper, gut strukturiert und straff. Intensiver Wein mit langem ausklingendem Finale.

### Eignung

schöner Aperowein, passt zu Reisgerichten Gemüse und Fisch

**Lagerfähigkeit:** bis 2028

**Alkohol:** 14 % Vol.