



MALANDRINO

Curtefranca

Denominazione di Origine Controllata

Formati	750 ml
Gradazione	12,5% vol
Uve	Chardonnay (100%)

Degustazione

Colore	giallo paglierino con sfumature verdi. Cristallino.
Profumo	fine al naso con sentori fruttati, di fiori freschi e leggere note vanigliate.
Gusto	pulito, secco, avvolgente ed elegante.
Abbinamenti	antipasti e carni bianche; eccellente se accompagnato a piatti di pesce, formaggi a pasta molle ed erborinati.