

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



PAOLONI CHARDONNAY

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: Fermentado durante 3 semanas y luego envejecido en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo brillante con destello dorados.

Con aromas cítricos vibrantes, toques de manzana verde

Una acidez críspante, seco y equilibrado, excelente y prolongado retrogusto.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Ceviches, Sashimi, Quesos y como aperitivo.

Vinos Paoloni

La sinergia entre la tradición italiana, el conocimiento adquirido a lo largo de los años, el acceso a la alta tecnología en combinación con la gran calidad de la uva en sus viñedos, dan como resultado vinos únicos con una originalidad sin precedentes. Es por esta razón que orgullosamente los llamamos "Vinos Mexicanos con Corazón Italiano". Es así como un sueño se hace realidad y la pasión y el amor de toda una vida se manifiesta al degustar y paladar los elegantes y complejos Vinos Paoloni.