

Chardonnay

DOC Friuli

Fruttato, armonico, elegante con note di mela cotta, pera, sapido persistente.



GRAPPOLO

Piccolo, quasi piramidale, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C



MATURAZIONE

La prima settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato, armonico, elegante con note di mela cotta, pera, sapido persistente



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti a base di pesce o verdure, piatti di portata a base di pesce o carni bianche

