

Chardonnay

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Appellation

DOC Friuli Venezia Giulia

Rebsorten

100% Chardonnay

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

Kiesiger Boden, Sandsteinmergel, sandiger Schwemmlandboden

Weinlese und Ausbau

Weinlese bei optimaler Reife der Trauben; Abberen, sanftes Quetschen und Kaltmazeration; Gärung bei 18°C in Edelstahltanks; Flaschenabfüllung nach 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 12,50% Vol.

Verkostungshinweise

Hellgelbe Farbe.

In der Nase blumige und fruchtige Aromen von Apfel und Ananas mit leichten mineralischen Noten.

Am Gaumen werden die fruchtigen Noten durch eine lebendige Säure gut ausgeglichen. Leicht schmackhafter Abgang.

Genussempfehlung

Er passt sehr gut zu cremigem Risotto, Meeresfrüchte-Menüs, insbesondere zu gegrilltem oder gebackenem Fisch.

Trinkentemperatur

Bei 8-10°C genießen