



Chardonnay

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Mergel

Lesezeitraum: Zweite Septemberdekade

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt, und nach einer kurzen Mazeration der Schalen erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgt in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang etwa vier Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in temperaturkontrollierten Kellern.

Sensorische Noten:

Farbe: Intensives Strohgelb

Nase: Das Aroma erinnert sofort an Gebäck und Hefe, mit Anklängen von Zitrusblüten, Jasmin und Vanille.

Geschmack: Gute Säure und Mineralität machen ihn elegant und vollmundig; die Nase setzt sich am Gaumen fort und fügt Noten von Haselnuss und Erdnuss hinzu.

Passt hervorragend zu: Hervorragend als Aperitif. Passt gut zu mageren Vorspeisen, Frischkäse, Spargel, Gemüsesuppen, Fischpasta oder Risotto sowie weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 8-10 °C