



## Chardonnay



### KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC  
Superiore



### PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



### REBSORTE

Reinsortig Chardonnay



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄTLICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der schonenden, sanften Pressung der Trauben wird der Most zur Extraktion der Aromasubstanzen 24 Stunden bei 5° C. auf den Schalen mazeriert, bei Temperaturkontrolle (18° - 20°C) vergoren und anschließend auf den eigenen Hefen ausgebaut.

### FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Fein und intensiv, mit Anklängen an Ananas.

### GESCHMACK

Angenehm, frisch, elegant, bestechend harmonisch.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Angenehmer, leichter Aperitif, geglückte Mariage mit Vorspeisen, speziell auf Fischbasis oder zu Volau- vents. Er begleitet alle delikaten Zwischengänge, vornehmlich mit Gemüse und leichten Saucen zubereitet.