



Chardonnay – Casali Roncali

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Colli Orientali

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Chardonnay

GRAPPOLO:

Piccolo, quasi piramidale, alato

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima decade di giugno

MATURAZIONE:

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, fermentazione controllata con temperatura fra i 19 e 21° C. Sosta sui lieviti per 5 mesi

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Armonico suadente con sentori di buccia di mela e burro fresco, nel finale gradevolmente acidulo

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti, in particolare di pesce, risotti ai frutti di mare e pesci alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 4 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti