



Chardonnay – Casali Roncali

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Colli Orientali

ERZEUGER/ABFÜLLER:

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

MADE IN ITALY

REBSORTE:

Chardonnay

WEINTRAUBE:

Klein, fast pyramidenförmig, flügelig

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Erste Hälfte im Monat Juni

REIFUNG:

Zweite Hälfte im Monat September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

In weiss, mit weicher Abpressung, kontrollierte Gärführung mit einer Temperatur zwischen 19 - 21° C, verweilen auf der Hefe für fünf Monate.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Harmonisch, schmeichelnd mit Anklängen nach Äpfeln und frischer Butter, schöner Abgang, angenehm säuerlich

EMPFEHLUNG:

Zu Vorspeisen, im besonderen auf Fischbasis, Reisgerichten mit Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

TRINKTEMPERATUR:

12° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

2 - 4 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,50 %vol

Gesamtsäure: 5,50 g/l (in Weinsteinsäure ausgedrückt)

Restzucker: 3,00 g/l

Enthält Sulfite

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it