



## Chardonnay



**CLASSIFICAZIONE**  
Friuli Aquileia DOC



**TERRITORIO**  
Cervignano del Friuli



**UVE**  
100% Chardonnay



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

### COLORE

Giallo paglierino, luminoso e vivo.

### PROFUMO

Intenso ed estremamente fresco, con note di fiori gialli e frutta esotica.

### SAPORE

Delicatamente secco e di fine equilibrio. Molto fresco con un piacevole finale fruttato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve preferibilmente a 10° - 12° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, si serve come aperitivo o accompagna leggeri antipasti fino a primi piatti e secondi a base di pesce, carni bianche e verdure.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 872553	-	-	-	-
Imballo	241	323	4,5	8	163	8 002235 882651	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630