



CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Weißweine

ANBAUGEBIET:

Karnische Alpen von den Grave des Friaul.

REBSORTE:

Chardonnay 100%

BODEN:

Loose und durchlüftete Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave (die charakteristischen weißen Steine), durch das Hochwasser des Flusses Meduna gebracht.

WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Guyot und Cordon Erziehung mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und Blattapparat; umweltfreundliches Bodenmanagement. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzesumgesetzt.

WEINLESE:

Handgemacht, ab Mitte September.

WEINHERSTELLUNG:

Kurze Kaltmazeration der Trauben durch sanftes Pressen der Trauben gefolgt. Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl und einem kleinen Teil in großen Holzfässern. Reifung auf der Hefe in Edelstahl und Abfüllung im Frühling.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 10°

SERVIERTEMPERATUR: 12°

EMPFINDUNGEN:



FARBE: Strohgelb.



GERUCH: Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Farn.



GESCHMACK: Im Mund hält er seine Versprechen, Empfindungen von guter Säure und Frische, gute Nachhaltigkeit und Qualität.

ZUORDNUNG:

Lasagne mit Gemüsen und Kaninchenragout.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Bordolese Elite 600g UVAG.

Gewicht: Kartons von 12 Flaschen. Bruttogewicht 16,622Kg. Nettogewicht 9 Kg

Bildung E-pal size 80 x 120: 60 Kartons von 12 Flaschen (12 Kartons jedes Niveau).

