

Chardonnay – Cabert

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Grave

ERZEUGER/ABFÜLLER:

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

MADE IN ITALY

REBSORTE:

Chardonnay

WEINTRAUBE:

Klein, fast pyramidenförmig mit einem Flügel

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Ende Mai, Anfang Juni

REIFUNG:

Erste Woche im Monat September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

Der Wein wird mit sofortigem Abtrennen des Mostes von der Schale erzeugt. Der Gärprozess wird durch Reinzuchthefer und Kontrolle der Temperatur bei 15° C - 17° C aktiviert, Dauer ca. 8-10 Tage.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Fruchtig, harmonisch und elegant

EMPFEHLUNG:

Zum Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten

TRINKTEMPERATUR:

12° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

1 - 2 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,00/12,50 %vol

Enthält Sulfite

