



# CHARDONNAY

DOC FRIULI

## Technische Hinweise

- **FARBE** Intensives Strohgelb.
- **DUFT** Leichte Anklänge von Quitte, Zitrusfrüchten und reifen Früchten.
- **GESCHMACK** Würzig, aber umhüllend, intensiv und zart.

## Genussempfehlung

Ein großartiger Weißwein, der sich für zahlreiche Genussempfehlungen eignet. Ideal zu Pasta auf Fischbasis, perfekt zu Schalentieren und Thunfisch-Tataki. Gefülltes Gemüse und gegrilltes Hähnchen. Hervorragend auch zu Frischkäse.

## Rebsorte

Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: 130, 123, 76, 96. Die Vereinigung von mehreren Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

## Ausbau

Sanfte Pressung, klassische Weißweibereitung mit Reinigung des Mostes durch Dekantieren, erster Abstich und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C).

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 2,58
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHT** 2.70 m x 1.1 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** 1991
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefenlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 12°C