



CHARDONNAY BRAIDE

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Eleganter Wein, der blumige und fruchtige Geruchsempfindungen ausströmt: unter guten Aufbewahrungsbedingungen nimmt er einen vollmundigeren Geschmack an, der deutlich an Honig und reifes Obst, sowie leicht an Trockenobst erinnert.

Kühl serviert, ist er ausgezeichnet als Aperitifwein und zu Fischgerichten.

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, Batonnage und 6-monatige Lagerung auf der Hefe (sur lie)