



2015 Chardonnay Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Note de dégustation:

Jaune brillant aux accents tirant sur le vert. Bouquet équilibré révélant des parfums de poire et de subtiles touches de miel, ainsi que des notes d'herbes sauvages. La bouche fine et harmonieuse est typiquement Chardonnay avec ses saveurs de pomme Golden et d'ananas ; structure ferme et finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Frioul-Vénétie Julienne
Sous-région:	Grave del Friuli
Producteur:	Cantina di Bertiole
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	2 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Chardonnay
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0629815075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertolo
Cantina di Bertolo

Origine: Italie
Notation(s): Score 17/20
Traubensorte(en): Chardonnay
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 2 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés