



2013 Chardonnay Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Zartcremiger Chardonnay aus dem Friaul

Nota di degustazione:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Von gelber Steinfrucht geprägtes Bouquet, auch zitrische Noten, ergänzt von einer Spur Zitronenminze. Im Gaumen von guter Konzentration und angenehmer Fruchtsüsse, Lindenblüten und etwas Mango, lebendiger Finish.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Produttore:	Bertiole
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2016
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0629813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertolo
Cantina di Bertolo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2016
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren