



Forchir



CHARDONNAY "CLAPS"

Vendemmia - 2009

Provenienza - vigneti di Barbeano di Spilimbergo (Pordenone)

Tipo di terreno - alluvionale, calcareo, dolomitico

Uve - 100% Chardonnay Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,60%

Caratteristiche tipiche - di colore paglierino chiaro con sfumature verdognole, è vino dal profumo leggero, che ricorda la mela e la crosta di pane fresco. Al gusto si presenta vellutato e morbido, armonico.

Abbinamenti consigliati - è vino da aperitivo, adatto anche agli antipasti magri, alle minestre, ai piatti a base di uova e pesce.

Temperatura di servizio - 8°-10° C