



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

CHARDONNAY "CLAPS"

Vitigno: Chardonnay Friuli D.O.C.

Terreno: alluvionale, calcareo dolomitico.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C ca..

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12% ca.

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

