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

edizione marzo 2024