



Chardonnay Fernanda Cappello Friuli Grave DOC

Vitt vin

Art. num: 3047

Doft:

Delikat och eleganta toner vita blommor, smör, torkade frukter, gul persika, citrus frukter med lätt inslag av fat.

Smak:

Mjuk, varmt och fylligt vitt vin med fruktiga inslag av torkade frukter. smör och tropisk.

Passar till:

Smakrika fisk rätter och skalldjur. Våldigt bra med ljuskött, kyckling och vegetariska rätter. Bra med mellanlagrade ostar.

Om producenten:

I Friuli, mellan floderna Cellina och Meduna, på låglandet vid alpernas fötter ligger Vingården Fernanda Cappello. Alpernas friska vindar och de kalkstensrika jordarna ger druvorna en tydlig terroir och unik karaktär.



Producent: Azienda Agricola Fernanda Cappello

Ursprung: Sequals, Friuli Grave, Italien

Druva: 100% Chardonnay

Vinifiering: Temperaturkontrollerad jäsning i ståltanke i ca 20 dagar.

Lagring: 6 månader i franska tonneaux på 500 liter

Art. num: 3047

Alc/vol: 12,5%

Avkastning 60 Qli/Ht

Produktion: ca. 30.000 fl

Antal: Flaska 750ml
