

# Chardonnay “Perla dei Sassi” Cappello

Friuli Grave Doc

## **Karaktär**

Gyllengul färg.

Intensiv och eleganta toner av torkade vita blommor med citrus nyanser, vanilj, smör och brioche. Fruktiga och medelfylligt smack av torkad frukt med inslag vaniljkräm. Lång och fyllig eftersmak.

## **Servering**

Vid 10-12 grader passar bra till smakrika fisk rätter och skalldjur. Väldigt bra med ljuskött , grönsaksrätter och mellanlagrade osta.

## **Druvsort**

100% Chardonnay

## **Odlingsområde**

Sequals, Friuli Grave

## **Producent**

Az. Agr. Fernanda Cappello

## **Produktion**

10000 flaskor/år ca.

## **Avkastning**

7 ton/hektar

## **Vinifiering**

Druvorna plockade för hand . ståltanke, ekfat och flaska.

## **Lagring**

Franska ekfat (500 liter) under 6 månader därefter flaska.