

TRUANT

CHARDONNAY DOC FRIULI



San Daniele del Friuli (UD) - Italien



DEU

CHARDONNAY DOC FRIULI

TECHNISCHE DATEN

Weinsorte:

Still Weißwein Chardonnay DOC Friaul

Trauben:

100% Chardonnay

Produktionsbereich:

San Daniele del Friuli (UD)

Bodentyp:

Schwemmland, reich an Mineralien, die die Weine besonders duftend machen

Höhe des Weinbergs:

250 m über dem Meeresspiegel

Erziehungssystem:

Single umgestürzter Guyot

Produktion von Trauben / ha:

130 Doppelzentner/ha

Rebedichte / ha:

3.600

Erntezeit:

Mitte September

Weinbereitung:

Abbeeren und weiches pneumatisches Pressen der Trauben. Es muss sofort gekühlt werden. Anschließend statische Reinigung der Moste in einem Stahltank mit 36 stündigem Dekantieren bei einer Temperatur von 10 °C. Beginn der Fermentation in Stahlfässern bei einer Temperatur von 18 °C unter Verwendung ausgewählter Hefen. Am Ende der Gärung (ca. 12 Tage) wird ein Abfüllung durchgeführt, um die schwereren Hefen zu entfernen, die Fässer aufzufüllen und in ihnen zu verfeinern. Vor dem Abfüllen folgen eine Reihe von Filtrationen und Zusätzen, um sicherzustellen, dass das Produkt lange in der Flasche bleibt

ORGANOLEPTISCHES PROFIL

Farbe:

Brillantes Strohgelb

Aroma:

Zart und blumig mit fruchtigen Noten von Banane und Apfel

Geschmack:

Ausgeglichen, weich und mineralisch

Paarungen:

Aufgrund seiner Eigenschaften eignet es sich besonders zum Verzehr mit gewürzten ersten Gängen (Spaghetti mit Muscheln), Eiern, Frisch oder Ziegenkäse, weißem Fleisch und Fisch (besser geeignet für Krebstiere, Muscheln und Weichtiere)

Serviertemperatur:

12/13 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt:

13,5 % vol.

Format:

750 ml

Verpackung:

Karton mit 6 Flaschen

