



Conte Brandolini
D'ADDA

Chardonnay DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Chardonnay



Ausbau/Reife: temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, 5 Monate Verfeinerung in Zementbehältern auf der Hefe mit monatlicher Batonage.

Eigenschaften: glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Der Duft erinnert an frisch gebackenes Brot, Äpfel und Akazienblüten.
Trocken im Geschmack, gut balanciert mit einer frischen, angenehmen Säure.

ideal zu: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und Soufflés.