Chardonnay
Friuli Grave DOC

Colore giallo paglierino tenue, i profumi sono intensi ed eleganti e vanno dai fiori di campo alla frutta matura, pesca bianca e mela. Corposo ed armonico, richiama al palato la mela golden e la nocciola.

Abbinamenti:
Antipasti, frutti di mare, minestre, primi piatti di pasta, carni bianche.

DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|---|---|
| Tipologia: | Vini Bianchi |
| Colore: | Bianco |
| Uvaggio: | Chardonnay 100% |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Friuli Venezia Giulia |
| Denominazione: | Friuli Grave DOC |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 3 anni. |
| Temperatura di servizio: | 12 °C nel calice. |