

Angiuli

Chardonnay Forlì IGP

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e persistente, con alcune note di frutta esotica e fiori secchi.

Questo vino è morbido ed elegante nel suo gusto, ben formato ed equilibrato nei suoi elementi, minerale, corposo e gradevole.

Da servire con insalata frutti di mare, trote, pollo e vitello. Serve at 12° C.

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Chardonnay – Sauvignon Blanc (10%)

Denominazione: Chardonnay Forlì IGP

Resa per ettaro: 50/60 q.li

Sistema di allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: tanks in acciaio

Elevazione: in bottiglia per 2 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso e persistente, fruttato

Gusto: frutti esotici e note di fiori secchi

Abbinamenti: frutti di mare, pesce (trota)

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Formato bottiglia: 0,75 lt / 3,00 lt

Alcool (% vol.): 11,50

Annata: 2014





Angiuli

Chardonnay Forlì IGP

DESCRIPTION

Straw-coloured yellow with green shadows.

Intense and persistent perfume with some notes of exotic fruit and dry flowers.

This wine is soft and elegant in its taste, well shaped and balanced in its elements, it is mineral, fully bodied and agreeable.

To be served with sea food salad, shellfish trout with sauce, chicken jelly and calf.

Serve at 12° C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Chardonnay – Sauvignon Blanc (10%)

Appellation: Chardonnay Forlì IGP

Yield per ha: 30/40qL

Cane training system: Guyot

Harvest date: first decade of September

Vinification: in tanks of steel

Aging: in bottles for 2 months

Colour: straw-coloured yellow

Perfume: intense and persistent, fruity

Taste: exotic fruit and notes of dry flowers

Food pairings: shellfish, trout with sauce, chicken jelly and calf

Temperature: 8-10°C

Bottle size: 0,75 lt /3,00 lt.

Alcohol content (% vol.): 11,50

Release date: 2014

