

Angiuli

Chardonnay Forlì IGP

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino. Profumo interno 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: intense 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
Elevazione: in bottiglia per 2 mesi



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.

Server at 12 ° C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Chardonnay – Sauvignon Blanc (10%)

Appellation: Chardonnay Forlì IGP

Yield per ha: 30/40 q/l

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 lit.

Alcohol content (% vol.): 11,50

