



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 inahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, fünf Monate Verfeinerung in Zementbehältern auf der Hefe mit monatlicher Batonnage.
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.