



Chardonnay I.G.T.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Light bodied
Wijnhuis	Berto & Fiorella
Regio	Friuli
Subregio	Venezia Giulia
Druif	Chardonnay
Grondsoort	Resten uit zandsteen
Jaartal	2023
Pairings	Verse kazen, Visgerechten, Witvlees
Inhoud	0.75L
Alcohol	12.5%



De druiven van de Chardonnay van Berto & Fiorella worden geoogst in de eerste en tweede tien dagen van september. Vervolgens worden ze voorzichtig ontsteeld en zachtjes geperst. Het resulterende sap wordt geklaard en fermenteert bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten. Na de fermentatie blijft de wijn drie maanden op de fijne droesem in roestvrijstalen vaten. De gebottelde wijn wordt opgeslagen in temperatuur gecontroleerde ruimtes. De Chardonnay heeft een gele kleur met gouden accenten. In de neus is de wijn intens, vol en meeslepend. Kenmerkende florale tonen van jasmijn vermengen zich met hints van wit fruit, rijpe appel en witte perzik, aangevuld met tropisch geel fruit zoals ananas en papaja. In de mond is hij vol, complex en fluweelzacht. De afdronk is zacht met tonen van peer en gedroogd fruit, verrijkt met hints van balsamico. De smaak is langdurig met een aangename nasmaak van wit fruit. Serveertemperatuur: 12-14°C