

TENUTA *del* MORER

Chardonnay

ITA

Note degustative

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo ed un sapore che ricordano la mela.

Vinificazione

Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C e pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 12 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio.

Abbinamenti consigliati

Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Ottimo con frutti di mare.

Isonzo Del Friuli

Denominazione
di Origine
Controllata

ENG

Tasting notes

Straw-yellow colour with golden highlights. Fragrance and flavour reminiscent of apple.

Vinification

Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery, and softly pressed. Cooling of the must at 15°C and one night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 12 days. Racking and refinement in stainless steel vats.

Food pairing suggestions

Aperitif wine, suitable for a wide range of low-fat appetizers. Perfect with seafood.

