



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

CHARDONNAY

Classificazione: D.O.C. Friuli
Tipo di vino: Bianco
Comune di produzione: San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 90 q/ha
Vinificazione: In bianco con leggera macerazione

Temperatura di fermentazione: 18°- 20 °C

Gradazione alcolica
alcol % vol: 12,50

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Epoca di massimo godimento:
Da consumare già nella stessa annata di e in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETICA

Di colore paglierino chiaro con leggere sfumature verdognole, presenta una struttura gentile ed armoniosa. I profumi ricordano delicatamente mele e pan fresco

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 8°/10° C

Esprime il suo meglio con risotti di primizie e piatti di carni bianche; sorprendente con le pietanze a base di uova