



ANGORIS
1648



Chardonnay

DOC FRIULI
LINEA CLASSICA



Chardonnay 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.

Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo paglierino di media intensità.

Aromi fruttati di mela golden, ananas e albicocche, floreali di fiori bianchi e con una piacevole mineralità.

Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.



Ideale da solo o con risotto di scampi e branzino al forno.

Ottimo con crostacei, pesci grassi e bolliti di carne.

Temperatura di servizio 8 - 9 °C

