



CHARDONNAY FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Chardonnay
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	12-13°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso offre sentori fruttati e florali molto fini e delicati. Note di banana e mela golden, aprono ad un assaggio fresco ed equilibrato. Ottima la persistenza. Calice da aperitivo, molto interessante in abbinamento ad antipasti di pesce.