



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

CHARDONNAY "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2011



Klassifizierung: Chardonnay DOC Friuli Isonzo

Rebsorte: 100% Chardonnay

Name der Weinberge: Borgo Villanova und Bellina

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, mittlerer Grobbodenanteil

Ausrichtung: Ost-West

Höhe: 49 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 1.00 m

Lese: 24.-30. August 2011

Anzahl der Flaschen: 15000

Weinherstellung: sanftes Pressen, Kaltklärung des Mosts, temperaturkontrollierte Gärung, 4 Monate Lagerung auf der Hefe.

Verkostungsnotizen: gut strukturierter, harmonischer Wein. Fein und elegant mit leichtem Duft nach gelben Äpfeln und Ginsterblüten. Mit der Zeit entwickelt sich ein angenehmes Bukett, das an Beifuß erinnert.

Gastronomische Empfehlung: Aperitifwein, geeignet zu einer Reihe von leichten Vorspeisen, Suppen, Eier- und Fischgerichten. Bei 10° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,40 % Vol. – Säure 4,60 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com