



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