

www.annaberra.it



Anna Berra

LA Bernadia®

CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve, diraspate e pigiate, vengono pressate sofficemente; il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in vasche inox a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol. circa.

COLORE: Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi.

Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

