



PRA'
DELLA
LUNA

Chardonnay

DOC FRIULI



RAISINS
100% Chardonnay



TERROIR
Nos sols, meubles et caillouteux, sont fortement influencés par la mer Méditerranée.



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Guyot



VINIFICATION
Pressurage doux des raisins, fermentation en cuves inox à température contrôlée.



RAFFINEMENT
6 mois sur les lies



GRADATION
13,0 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION
D'une robe jaune éclatante, ce vin exhale de délicats arômes de pêche et d'agrumes. En bouche, il est équilibré et savoureux, avec des notes tropicales d'ananas et de mangue en finale.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
8° - 10° C



CAPACITÉ
0,75 L



COMBINAISONS
Excellent à l'apéritif, il s'accorde parfaitement avec tous les plats à base de poisson, les risottos aux herbes, les légumes cuits au four et les viandes blanches.

