



ATTEMS



CHARDONNAY 2006

ALLGEMEINE INFORMATION: Der Chardonnay ist ein Wein der sich durch sein strohgelben Farbton und den intensiven Duft nach reifem Apfel auszeichnet. Am Gaumen ist er ein vollmundiger Wein, gut strukturiert und mineralienreich. Ein Wein der als Begleitung helles Fleisch bedarf, aber auch als Aperitif degustiert werden kann.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

HÖHE: 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

LAGE: Süd, Süd-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmzone

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: gepflanzt 1964 und 2001



TECHNISCHE DETAILS



SENSORISCHE DETAILS

ESSEN UND WEIN: Pasta wie zum Beispiel Tortellini oder Ravioli gefüllt mit Käse und farciertem Huhn, Kaninchen oder Truthahn; Ragout aus Huhn, Kaninchen oder Kalb