



## Chardonnay 2018

Giallo paglierino brillante con velatura verdastra. Al naso sprigiona un intenso bouquet fruttato. Al palato è leggermente aromatico con un finale eccezionale. Un vino in grado di esaltare gli aromi naturali del vitigno.

Produttore	Jermann
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	IGT
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2021
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2006168
Adatto a	Crostacei, Pesce



### Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio a basse temperature.

### Storia

Quello che iniziò con il bisnonno Anton Jermann 130 anni fa, venne ripreso da Sivio Jermann nell' anno 1971. In è riuscito in 40 anni ha rinnovare soprattutto il vino friulano ma anche il vino italiano.

