

CLADRECIS BIANCO

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Chardonnay

Fermentazione alcolica

L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice.

Il mosto che si ottiene sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura prima di essere fatto fermentare in barrique.

Affinamento

A fine fermentazione il vino rimane in barrique per altri dieci mesi sui lieviti che periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Esame organolettico

Giallo intenso con spiccata tonalità oro.

Al naso si presenta elegante, complesso e armonioso. I sentori agrumati si fondono con sensazioni cremose di pasticceria, vaniglia, crème brûlée. Finale balsamico.

Complesso e armonico sorretto da un'elegante acidità, minerale e sapido.

La ricchezza della frutta tropicale e della frutta secca si fondono con note cremose di pasticceria in persistenti sensazioni di eleganza.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, carni bianche e formaggi. Dessert alla crema, ai frutti di bosco e al limone. Al top con il salmone.

Temperatura di servizio

12°/14°C

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it – info@sirchwine.com

