



GROSSUTTI

Chardonnay

Vitigno: vigoroso, a germogliamento molto precoce.

Vino: giallo paglierino anche intenso, con riflessi dorati, è fine, elegante, con profumo e sapore che ricordano la mela e fiori d'acacia.

Denominazione: DOC Friuli Grave.

Abbinamenti consigliati: vino aperitivo, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.

Va servito a 8 - 10 C°.



**Azienda Agricola GROSSUTTI
di Ferruccio, Daniele e Federico Grossutti s.s.**

Via Vittorio Emanuele, 18 - 33032 Bertiole (UD)
Tel. +39 0432 917 056 - Tel./Fax +39 0432 914 002
www.grossutti.com - info@grossutti.com