



## Chardonnay 2022

Robe jaune paille lumineuse aux reflets verdâtres. Au nez, un bouquet intense et fruité. Le palais légèrement aromatique s'achève sur une finale remarquable. Un vin qui souligne parfaitement les arômes naturels du cépage.

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Producteur                    | Jermann                      |
| Type d'article                | Vin blanc                    |
| Pays                          | Italie                       |
| Région                        | Frioul                       |
| Appellation                   | IGT                          |
| Millésime                     | 2022                         |
| Format                        | 75 cl                        |
| Alcool                        | 13.0000 %                    |
| Température de consommation   | 10° - 12°                    |
| Conservation                  | jusqu'en 2025                |
| Cépages                       | Chardonnay                   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites        |
| Numéro d'article              | 318728                       |
| Accord mets et vins           | Apéritif, Crustacés, Poisson |



### Vinification

La fermentation se fait en cuve en acier à basse température.

### Histoire

Ce qui commença avec Anton Jermann il y a 130 ans, Sivio Jermann reprenait en 1971. En 40 ans Silvio Jermann a renouvelé non seulement le vin de la région Friuli mais aussi le vin Italien.

