CHARDONNAY

Puglia IGP

12% vol | 750 ml

TERRE DI PUGLIA - BOZZA PER APPROVAZIONE

ITALIANO

- **Vitigno:** 100% Chardonnay. Zona: Puglia.
- **Terreno:** terra rossa, argillosa e calcarea.
- **Vigneti:** 20-35 anni. Allevamento: alberello e spalliera. Resa: 10.000-13.000 kg di uva/ha.
- **Vinificazione:** diraspatura e immediato raffreddamento del pigiato a 6-8 °C; macerazione per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica a 16-18 °C.
- **Affinamento:** separazione dalle fecce grossolane e maturazione sulle fecce fini per 3 mesi; seguono stabilizzazione e imbottigliamento.
- **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- **Profumo e gusto:** fruttato, elegante e persistente, dal gusto fresco e persistente.
- **Abbinamenti:** risotti, pesce, formaggi a pasta molle e carni bianche.
- **Servizio:** 10-12 °C.



10-12 °C

ENGLISH

- **Grape variety:** 100% Chardonnay. Production area: Puglia.
- **Soil:** red soil, clay and limestone.
- **Vines:** 20-35 years. Training: bush vines and trellised vines. Yield: 10,000-13,000 kg of grapes/ha.
- **Vinification:** destemming and immediate cooling of the crushed grapes to 6-8 °C; 12 hours of maceration, gentle pressing, static settling of the must and alcoholic fermentation at 16-18 °C.
- **Ageing:** separation from the gross lees and maturation on the fine lees for 3 months, followed by stabilisation and bottling.
- **Colour:** straw yellow with greenish reflections.
- **Aroma and palate:** fruity, elegant and persistent, with a fresh, lingering palate.
- **Food pairing:** risotto, fish, soft cheeses and white meats.
- **Serving temperature:** 10-12 °C.

750 ml | Conica 500 g | 630 bottiglie / bottles per pallet

Dati pallet da listino: configurazione operativa da confermare | Pallet configuration to be confirmed