

CHARDONNAY

Puglia IGP

100% Chardonnay | 12% vol | 750 ml



6-8 °C / 12 h

Maceraz. / Maceration



16-18 °C

Ferment. / Fermentation



3 mesi / months

Fecce fini / Fine lees



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

Servizio / Serving

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.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm