



# EPICURO



## CHARDONNAY FIANO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
BIANCO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

### UVE DI PROVENIENZA

Chardonnay e Fiano.

### RESA PER ETTARO

120/140 quintali circa.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot.

### SUOLO

Sabbioso e calcareo.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve in ambiente controllato, decantazione statica dei mosti, fermentazione a basse temperature fino alla fine della stessa, e successivo affinamento in acciaio.

### ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino luminoso. Olfattivamente intenso con sentori fruttati di mela, pera e melone verde, poi fiori bianchi ed erbe aromatiche. Bocca morbida, sapida e persistente.

### TITOLO ALCOLEMICO

13%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, o su antipasti di mare, risotti alle verdure e merluzzo al vapore.