



*Gran
Appasso*

CHARDONNAY FIANO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Chardonnay e Fiano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione separata delle singole varietà a bassa temperatura in ambiente protetto, poi maturazione in acciaio sui lieviti.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino luminoso e consistente. Intenso al naso, sprigiona sentori di frutta tropicale, poi pera e melone verde, ed ancora fiori bianchi ed erbe aromatiche. Bocca morbida, sapida e dalla lunga persistenza fruttata e floreale.

TITOLO ALCOLEMICO

12,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Aperitivo, risotti e varie preparazioni a base di pesce, tartare di ricciola, insalate e formaggi freschi in genere.

RICONOSCIMENTI

2020 > 96 punti Luca Maroni

2019 > 97 punti Luca Maroni