



Gran Appasso

CHARDONNAY FIANO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Chardonnay e Fiano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot

SUOLO

Media Impasto di buona tessitura, sabbioso e calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve in ambiente controllato, vinificazione in bianco con fermentazione a basse temperature fino alla fine della stessa, e successivo affinamento in acciaio.

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

2022 › Medaglia d'Argento Mundus Vini

› 97 punti Luca Maroni

2020 › 96 punti Luca Maroni

2019 › 97 punti Luca Maroni